This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

+ *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.

+ *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.

+ *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.

+ *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at `http://books.google.com/`

Slav 8461.81.10 (16)

HARVARD COLLEGE LIBRARY

Bought with the income of
THE KELLER FUND

Bequeathed in Memory of
JASPER NEWTON KELLER
BETTY SCOTT HENSHAW KELLER
MARIAN MANDELL KELLER
RALPH HENSHAW KELLER
CARL TILDEN KELLER

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Cover
Pr 13 16

Slovenske večernice

Umni VINOREJEC.

Po lastnih skušnjah spisal

Fr. Jančar,

kaplan pri Negovi blizo Radgone.

Izdala

Družba sv. Mohora.

Slovenskih večernic XVI. zvezek.

V Celovcu 1867.

Natisnil Jožef Blaznik v Ljubljani.

Digitized by Google

Digitized by Google

Umni
VINOREJEC.

Po lastnih skušnjah spisal

France Jančar,
kaplan pri Negovi blizo Radgone.

Izdala

družba sv. Mohora.

Slovenskih večernic XVI. zvezek.

V Celovcu 1867.
Natisnil Jožef Blaznik v Ljubljani.

Digitized by Google

Slav 8461.81.10 (16)
Sign. Pr 13

Inv. 767

Z dovoljenjem vis. čast. kerškega knezoškofijstva.

Digitized by Google

Predgovor.

Dragi vinorejec! vtisni si te tri besede v serce: „bodi zvest, pokoren in delaven!“ To troje je temelj tvoje in gospodarjeve sreče. Zvest si, ako se skerbno ne le sam, ampak tudi tvoja družina varuje vsake škode, ktera bi po vaši nepazljivosti lastnika zadela, bodi-si z nemarnostjo, lažjó, pijančevanjem, ponočnim voglarjenjem ali celó s tatvino. To vas sramoti pred svetom in pred Bogom, in taki, kakor večna Resnica pravi, „nebeškega kraljestva posedli ne bodo.“ Bodite torej zvesti, da si časno pa večno srečo pridobite.

Dalje vam pravim: bodite pokorni svojim gospodarjem! Pokorni ste, ako njih povelje na tanko spolnujete; saj veste, da je na tem veliko ležeče. Vi bi ne ubogali prav, ako bi vam lastnik rekel: „vežite terto“, vi bi pa druga dela opravljali; med tem pa bi prišla nevihta, vihar ali se vsula celó toča, in pridelek bi bil uničen za dve leti. — Lastnik je žalosten, in vi ste pobiti. Povejte mi: kedaj boste škodo in krivico lastniku povernili? Zato rečem: ubogajte! in dobro se vam bo godilo. Zakaj sv. pismo uči: „ubogljivi mož bo o zmagah govoril.“

Digitized by Google

Svetujem vam pa še to: „bodite delavni.“ Delavni boste, ako vas ljubezen do dela veže in imate veselje nad svojimi opravili, brez ozira na plačilo, če vas tudi lastnik ne gleda, vidi vas pa Bog. To je vam samim tudi velika čast. Saj veste pregovor: „delo človeka hvali.“ Zató ljubite svoj stan, delajte radi, imejte veselje do svojih nalog in dolžnosti, in kar se danes lahko opravi, ne odlagajte na jutri; s tem si obvarujete zdravo telo, veselo življenje, sladko spanje ter si pripravite potrebni živež: „Kdor ne dela, naj tudi ne jé,“ uči sv. apostelj Pavel. Delati pa moramo vsi: eni z glavo, drugi z rokami, tretji s celim življenjem. Nikakoršno delo ni sramotno, le lenoba je sramota.

Zapomnite si torej te tri besede: „zvesto, pokorno, in delavno,“ tako si boste kruh in nebesa ob enem zaslužili. Ako vam je gospodar preterd, saj si lahko druzega poiščete: pridni hlapec najde pridnega gospodarja. Vendar si zapomnite besede rajnega knezoškofa Slomšeka, ki pravijo: „goste preselitve, redke suknje“.

Učite se radi. Da se boste pa lože naučili in privadili svojih opravil, zató sem vam, dragi vinorejci! ob kratkem sestavil nektere najpotrebniše nauke, sicer že bolj ali manj znane, kteri pa vam bodo vedno prijetniše življenje delali in vas še do veče popolnosti in sreče pripeljali. Tù najdete poredoma najvažnejša vodila: kako se mora oskerbovati gnojnišče, ker gnoj je „zlata ruda,“ da ga bo povsod zadosti: več gnoja, več blagá; kako s terto o različnih časih ravnati in jo obdelovati, da več grozdja dá itd. Tudi sem pridjal še nekoliko drugih gospodarskih rečí, od kterih naj si vsak vinorejec saj toliko zapomni, da svojo pozornost

Digitized by Google

tudi na te oddelke domačega gospodarstva oberniti vé in se spozná.

Berite marljivo sami; ako pa vi sami ne znate, naj vam beró vaši otroci.

Naj se sprejme tudi drugi, veliko večji natis mojega „mladega vincarja“ z enako radostjo in blagovoljnostjo kakor pervi. S to prošnjo zjedinjam še željo, naj bi moje delo premili domovini, posebno pa mladim vinorejcem spešno koristilo; in ako sem le kapljico pridjal k blagru mile Slovenije, to mi bode plačila zadosti. Z Bogom!

Pri Negovi blizo Radgone 1. maja 1866.

Fr. Jančar.

Digitized by Google

Digitized by Google

Kazalo.

		Stran.
Predgovor		III
§. 1.	Od vinske terte ali tersa sploh	1
„ 2.	Od tertnih delov	1
„ 3.	Terte za izverstno žlahtno vino	2
„ 4.	Terte za brajde, zobanje in slabo vino	17
„ 5.	Od gnoja	24
„ 6.	Od novega vinograda	26
„ 7.	Od rožjenišnice	29
„ 8.	O grobanji	31
„ 9.	Od obrezovanja tert	34
„ 10.	Od okopavanja tert	37
„ 11.	Od pletve tert	41
„ 12.	Od vezatve	42
„ 13.	Od kositve trave po goricah	45
„ 14.	Od koljatve	46
„ 15.	Od odščipavanja listja	48
„ 16.	Od stiskavnice (preše)	49
„ 17.	Od tergatve	51
„ 18.	Od vinske posode	53
„ 19.	Od pivnic ali kleti	55
„ 20.	Od mošta	55
„ 21.	Od raznih posebnih vin	58
„ 22.	Od droží	60
„ 23.	Od pošiljatve vin v razstave	61
„ 24.	Od brajd	62
„ 25.	Od sovražnikov tert	64
„ 26.	Od zboljšanja stiskavnic	67
„ 27.	Vinska ludra s sladkorjem ali tropinsko vino	69
„ 28.	Opravila za vsaki mesec v letu	72
„ 29.	Pregled, kako vinograd enega orala poplačuje stroške skozi leto	80
„ 30.	O nekterih gospodarskih rečéh	82
Splošna vodila vinorejcu		95

Digitized by Google

Popravek:

Na strani 6. v 13. versti od spodaj beri: merzli zemlji je le srednje rodovitnosti namesto: merzli zemlji; je le itd.

Digitized by Google

§. 1. Od vinske terte ali tersa sploh.

Vinska terta je iz Azije domá. V Armeniji je Noe po splošnem potopu perve terte zasadil in je pridno obdeloval; on je bil pervi vincar ali vinorejec. V Kavkazu se nahajajo še zdaj najlepše in največe terte; en sam grozd tehta po 8 do 14 liber ali funtov, da ga ima cela družina dovolj zobati.

Vinska terta povsod raste; ali vina ne dá povsod, ker ne dozori. Solnčna lega jej je najljubša, ako ni premokra ali presuha. Plemén vinske terte štejejo okoli 4000.

Tù vam, predragi Slovenci, popisujem nektere najboljše terte za razne kraje in lege za izverstno žlahtno vino, nektere žlahtne pa za vino in za zobanje. Vinorejec naj perve pozná, da pridelke najžlahtnejše kapljice spešno in koristno na najvišo stopnjo spravi, in tako sebi in lastniku k blagostanju pomore; druge pa naj mu bodo znane za domačo lahko pijačo, za zobanje in prodajo grozdja, ter mu priložnost dadó, si sposobnih tert izvoliti za različne brajde.

Najpopred pa bo dobro, nekoliko razjasniti izraze in imena, ki se po slovenskem Štajerji rabijo:

§. 2. Od tertnih delov.

1. **Rozga ali mladika** je neposrednje dozorjena izrastlina iz stare terte.

2. **Reznik** se imenuje mladika na eno, dve, tri ali štiri očesca (očka) obrezana.

3. **Bik, konjič, butica, locen, vtikanica,** ker se v nekterih krajih s koncem v zemljo vtakne, pravi se mladiki na 8, 10, 12 in še več očes obrezani.

Digitized by Google

4. Čerunič, verunik, šparón se imenuje mladika na 5 do 6 očés obrezana.

5. Ključ za rožjenišnico je mladika s 4 ali 5 očesi, do poldrugega čevlja dolga, z 1 palec dolgim starim lesom, ali tudi brez starega lesa.

6. Vlačenica je mladika pripognjena in v sredini zakopana v zemljo, kjer korenine požene. En konec se stare terte drží; drugi pa z dvema ali s tremi očesi, tudi v obliki bika, je zunaj zemlje; v zadnji podobi se z bičjem na količ priveže.

7. Zaležnica je mladičica, pognana na letošnji novi mladiki ali rozgi.

8. Kobila je suhi les na stari terti.

§. 3. Terte za izverstno žlahtno vino.

Za izverstno žlahtno vino v raznih krajih in legah so sledeče terte:

1. Rivček beli, (Weisser Riessling). Terta je majhna, podobe pritlikove, les kerhek, belorumen, z vidljivimi rujavimi risami in bližnjimi členi, očesi. List je 6 palcev dolg in širok, debel s petimi verhi, precej narezljan, kdaj kdaj tudi le s tremi verhi; srednji verh je širok, kratek, tumpasto osten, stranski verhi narazen stoječi in razrezani; vsak verh je naprej in nazaj zavihan; razrezki so precej razširjeni; peceljnov razrez jako tesen, s spodnjimi stranskimi verhi močno prekrit, na kraju z velikimi in tumpastimi robmi; zgorej neraven, zgerbančen, kdaj kdaj mehurčast, spodaj volnat; na veršiču mladike večkrat z rumenimi kerpami. — Listni pecelj je 3 do 3½ palcev dolg, rudečkast, nekoliko volnat, krastav. — Grozd je majhen, gost, kdaj kdaj rahel, navadno nekoliko sveržnat, redkoma prost, grozdni pecelj kratek in debel; jagodni pecljiček debel, bradovičast, vzvišenina na koncu z rujavkasto rinčico obdana. Jagode majhne, okrogle, rumeno-zelene, belo-rumene, rumeno-rujave in v polni zreloti rudeče-rujave, belomelnate, večkrat černo-pikaste, mesnate, dišeče, aromatične, prijetno in sladko okusne, z dvema peškama.

Ta terta je že precej daleč razširjena, in želi jako prileżno južno ali južno-zahodno lego na bre-

Digitized by Google

žinah, kjer ima dovolj zavetja zoper ostre vetrove, ter bolj toplo in suho ko težko, vlažno ali mokro zemljo, v kteri je rada gobasta; v takošnji zemlji in legi grozdje popolnoma dozori in vino dobí svoj dišeči, aromatični okus. Kjer šipon raste in dozori, zamore se brez pomisleka ta terta zasajati. Terta v navadni zemlji le srednje v les raste in je majhna, v novini pa in na novo prekopani rodovitni zemlji zrastejo mladike poldrugi seženj dolge; ravno tako tudi v dobro pognojeni zemlji veselo stori in ima veliko veče grozdje. Lani sem dal ključe v novini zasaditi, in so nekteri 3 čevlje dolge mladike pognali. Vendar naj se ne obrezuje na bike, temuč na dva, tri reznike, tako grozdje pred dozori, je veče in daje boljše vino. Kdor tedaj izverstno, aromatično, dišeče vino želí, mora jo na reznike rezati.

O cvetji je jako stanovitna, ako le ni preveč merzlo, in navadno veliko kavernik grozdja nastavlja. Dozorí pozno, kakor šipon, zató se ni prenagliti s tergatvijo. Dokler so jagode zdrave in mesnate, še niso zadosti zrele; le takrat so svojo popolno zreloto dosegle, ko se je meso razkrojilo in se koža od jagod potegniti dá. Gnjiloba rivčkova je posebne baže, ktera ne vniči grozdja tako naglo, kakor pri druzih plemenih; jagode so še takrat stanovitne in rabljive, ko so že od terte padle. Ta terta je kralj za najizverstniša in najžlahtnejša vina; od nobene druge terte se ne dobí tako dobro, nježno, dišeče aromatično vino, in da bi tako dolgo stanovitno ležati smelo, kakor od rivčeka; toda to se le doseže z zasajanjem v prikladnih legah, z nizkim obdelovanjem in čakanjem do prezrelote njenega grozdja. Na tak način bo vinorejec sicer manj pridelal, zató bo pa sebi in kraju slavo izverstnih pridelkov pridobil. — Od takošnega vina naj se okoli 20 pintov (bokalov) med drugo nedišeče vino s petimi vedri avstrijskimi zmeša, pa bo vse drugačnega okusa, tudi nedišeče. Za tako vedro vina se 15 do 20 gld. plačuje; neki vinorejec je dobil celó 55 gld. za vedro vina od leta 1834.

2. Traminec rudeči, (Rother Traminer). Terta je majhna, les kratek, černo-rujav, gost, kakor s sajami posejan, píkast, s kratkimi členi. List je okrogel,

Digitized by Google

5 palcev dolg in širok, večkrat za ½ palca širji ko daljši, s tremi verhi, kratek, navadno na eni strani globokeje vrezan; srednji verh širok, tumpast, na pol okroglo osten; stranski verhi široki, narazen stoječi, kdaj kdaj razrezani; zgorej temno-zelen, na rebrih in posebno pri peceljnu belovolnat, rumeno-umazan, navadno na krajih zavihan, neraven, spodaj bledozelen, volnat; listna rebra spodaj in zgorej rudečkasta. Listni pecelj je kratek, rudeč, nekoliko volnat. Grozd majhen, gost, zgorej širok, sveržnat, grozdni pecelj kratek, rudečkast. Jagode so okrogle, inače podolgaste; o nepopolni zreloti rudečkaste, s previdljivimi rumeno-marmoriranimi risami, v popolni zreloti svitlo rudeče, sivo-rudeče, bakrene boje, sive, skoraj modromelnate s previdljivimi pikami, ktere se navadno okoli prog znajdejo, sivo-progaste, nekoliko debele kože, mesnate, sočnate, jako sladke in dišečega, aromatičnega okusa z dvema peškama.

Terta hoče zavetje, bolj suho, toplo kot mokro in težko zemljo; v zadnji stori debeleji steržen in lože pozebe. Navadno preterpí in zderží bolj vroče in suhe letine ko kterakoli druga terta. Terta se mora nizko deržati in primerno obrezovati, inače v rodovitni zemlji na reznikih ni tako rodovitna in manjše grozdje ima kot na bikih. O cvetji je precej stalna in navadno dozori, ter rada rodí. Traminec rudeči daje posebno v mladosti prijetno, sladko, ognjeno, stanovitno vino, ktero se berž razvije. S tem se popravljajo druga vina, kterim slajave in moči manjka.

Grozdju mokrota nič ne škoduje in zamore do novembra na terti ostati, brez da bi gnjilo; o vroči letini stori civebe, iz kterih se samotok ali sladin dela. Ta terta tudi v srednjih legah veselo raste, in je vsega razširjenja vredna.

3. Traminec beli, (Weisser Traminer). Ta terta se od rudeče loči le po belo-zelenih in v zreloti rumenih, žoltih jagodah ter po pepelno-sivem lesu. Listje ima z rudečo celó enako. Obdeluje se kakor rudeči Traminec, le nekoliko pozneje dozorí, je pa zató bolj rodovitna. Vino je jako stanovitno, terpežno, zlato-rumeno, žolte boje, aromatično in ognjeno, ter se berž razvije. Grozdje je jako terpežno;

Digitized by Google

v topli jeseni se zgerbanči, osuši in se takrat sladin iz njega nareja.

4. Žlahtna mušica rudeča, (Rother Klevner). Terta je srednje velikosti, večkrat majhna; les tenek, temno-rujav, černo-umazan in pikast. Členi so 3 do 4 palce narazen. List je okrogel, 6 palcev dolg in širok, s tremi pa tudi petimi kratkimi vrezi, spodaj nag, le rebra in v kotih belo-volnat, nekaj dolgopeceljnat 3 in pol palcev. Grozd je majhen, jako gost, prost, navadno valeku podoben, kdaj kdaj sveržnat. Pecelj je kratek in debel; jagode jako sladke s prijetno dišavo, podolgaste, večkrat okrogle, umazano sivo-rudeče, v topli jeseni modro-rudeče, nekoliko pikaste, krastave, s sivo moko, tenke kože, jako sočnate, nježnega mesa, z dvema peškama. Boja se spreminja po letinah in je težko popisati, vendar se po slabi barvi spozná.

Terta povsod rada raste, v mladosti jako na les žene, potlej je rodovitna. Njen les pred dozorí kot kterekoli druge terte, in je terpežna zoper zimski in pomladanski mraz; listje jej pred odpade. Obdeluje se na bike in reznike. Tudi za brajde je dobra. O cvetji je jako stanovitna, zgodaj dozorí, odrasla je silo rodovitna. V slabejih legah zasluži pervo mesto in daje sladko prijetno vino, ktero se z drugim pomešuje. To vino se najbolj za „peno“ šampanjevca rabi.

5. Žlahtna mušica modra, (Blauer Klevner). Ta terta se od rudeče v tem loči, da v jeseni njeno listje ali celó rudeče, ali pa samo rudeče-pikasto postane, in pa da je njeno grozdje temno-modro; od rane mušice se tudi v tem loči, da je 14 dni poznej grozdje modro in zrelo, ter ima tenko kožo in bolj sočnate jagode prijaznega okusa. Obdeluje se kakor rudeča žlahtna mušica, kteri je v rodu. Tudi rudeče izverstno vino se iz nje dela.

6. Habšovina bela (Fischtraube). Terta je močna, mladike bledo-rumene, černo-pikaste, 3 do 4 palcev z naraznimi popki, členi. List je okrogel, s tremi verhi in kratkimi vrezi, zgornja stran gladka, na mlajših nekoliko volnata, spodaj volnata s 3 do 3½ palca dolgim peceljnom, belo-volnatim rudečim. Grozd je srednje velikosti, prost, rahel, dolg navadno 5 do 6

Digitized by Google

palcev in še čez do 12 palcev. Pecelj je tenek, 2 do $2^1/_2$ palca dolg, nekaj rudečkast. Jagode ima okrogle, večkrat majhne, rumeno-bele, močno černo-pikaste, tenke kože z vidljivimi žilami, sočnate, ognjene in sladke, dišavno-okusne, z eno redkokrat z dvema peškama. Obdeluje se navadno; ne raste močno v les, zató se naj na rezníke reže; je rodovitna in ne dozori pozno.

Grozdje dá terpežno, jako dobro, nježno, sladko, aromatično, belo-zlato, žolto vino, z izverstno dišavo, skoraj kot rivček.

7. Šipon, (Mosler). Terta je močna; mladike rumeno-rujave, na veršičih belo-rumene, lepo-rujavo risaste, globoko brazdnate, černo-pikaste, z razširjenimi debelimi členi. List s tremi verhi, kratkimi vrezi, velik, zgorej bledo-zelen, gladek, spodaj jako kosmat. Pecelj dolg in volnat. — Grozd je velik, gost, prost, redkokrat sveržnat, 6 do 8 palcev dolg; pecelj debel, rujav in kratek. Jagode podolgaste, proste, tudi okrogle, sočnate, rumeno-zelene, v dobrih letinah rujave s kostanjevo bojo prevlečene, v senci rumeno-zelene, tenkopikaste, nekoliko debele kože, žilnate, sočnate, sladke, aromatične, z dvema peškama.

Ta terta je najbolj po slovenskem Štajerji razširjena. Želi pa gorek vroč kraj in toplo ozračje, zavetno lego v stranéh pobrežin. V težki zemlji in slabi legi, posebno nizki, namenu ne zadostuje; ona je jako nježna in terpi o mrazu zimskem in spomladanskem več od drugih plemen, najbolj v nizkih legah in v merzli zemlji; je le srednje rodovitnosti. Raste močno v les in se vsakemu obdelovanju prileže. O cvetji je stalna, pozno dozorí, zató jej topla lega služi, da dozori in civébe stori, iz kterih se sladin nareja.

Iz šipona so do seh dob na Štajerskem najžlahtneja vina delali, kterih slava je tudi po druzih deželah znana, in v srednjem veku so ga velikaši kaj radi serkali. Tako je slovelo ljutomersko, radgonsko, mariborsko, kapelsko, črešnjevsko; ktero zadnje se je s svojo miloto in slajavo posebno odlikovalo, ljutomersko pa s svojo silno ognjeno močjó.

Vino je sladko, jako ognjeno, stanovitno in oljnato; manjka mu pa dišave, ktera druga vina zna-

Digitized by Google

čuje. To vino se še le v svojem tretjem letu razvije in zadobí svoj značaj, kterega obderží do 7. ali 8. leta, potlej pa svojo ognjeno moč izgublja in mileje prihaja. Njegova moč se vkroti, ako se mu vino iz žlahtnih tert primeša. Da se pa moč ohrani, priliva se mu vsako drugo leto novo vino od šipona.

Za nemške kraje štajerske ta terta ni; tam zraste le kislo vino.

8. Rivček beli taljanski, (Weisser Wälschriessling). Terta je majhna, mladike tenke, berhke, rumeno-rujave, lepo risaste, gladke; členi $3^1/_2$ do 4 palce narazen. — List je 6 palcev širok, 7 dolg, tenek, s petimi verhi, globoko vrezan; na krajih jako ostro, dolgo in ostno ozobljen; zobci navadno rumeno-umazani; zgorej raven, gladek, svetlo-zelen, z rumeno-svitlimi rebri; spodaj tu in tam volnat. Listni pecelj nekoliko volnat, redkokrat rudečkast. — Grozd je srednje velikosti, rahel, sveržnat, kdaj kdaj gost, zgorej širok; navadno izvira iz zgornjega grozdnega peceljna stranski sverž, ki za-se majhen grozdič stori. Grozdni pecelj je navadno 2 do 3 palce dolg, rumeno-rujav, terd, sterljiv; jagodni pecelj dolg, tenek, z jako debelo kratko rinčico. Jagode okrogle, rumeno-zelene, v topli jeseni svetlo-rumene in rujavo-umazane, z vidljivimi žilami, redko pikaste, sivo-moknate, tenke kože, sočnate, o polni zreloti prijaznega okusa, z dvema peškama. Terta je že močno razširjena in jako priljubljena. Želi pa zelo dobro rahlo lego, močno in toplo zemljo. Vendar tudi v težki zemlji rada raste, da je le zrahljana in rodovitna. Kjer šipon raste in dozori, tudi ta dobro stori, in še vsikakor prednost zaslužuje od une zavoljo svoje velike rodovitnosti in terpežnosti zoper zimski mraz.

Inače pa raste povsod, in v dobri zemlji stori les nad poldrugi seženj visok, da je vse prepreženo; v taki zemlji mu ne škodijo biki, sicer se pa na 3, 4 reznike obrezuje, in ti gotovo toliko donašajo grozdja kakor bik z reznikom, k temu še grozdje pred dozori.

V prekopani novini vsajeni ključi brez vsega dodatka spešno rastejo in storijo mladike nad 3 čevlje visoke v pervem letu. Južno-zahodna stran se jej dobro

Digitized by Google

prileže, tudi v bolj nizkih legah, ker ne pozebe rada, naj le ima zavetje.

Leta 1864 je toča meseca junija radgonske vinograde sila hudo potolkla, v jeseni pa še zgodnji mraz pritisnil, in tako ves up pridelka za prihodnje leto vničil; in zares niso druga plemena kavernik v tolikem številu nastavila, kakor oba rivčeka, ktera sta največ in najlepše grozdje dala, kar ju tudi v tem obziru jako priporočuje.

Ta terta daje jako močno in stanovitno vino, toda dišave — bouqueta — nima kakor uni rivček. Vendar se vino za 20 do 40 gld. štertinjak draže prodaja, kot vino od navadnih tert.

9. Plavec rumeni, (Gelber Plavez). Terta je močna, terpežna; mladike dolge, debele, rudeče-rumene, tenko brazdnate, le na zdolaj risaste, členi so 3 do 4½ palca drug od druzega z velikimi, modrimi gladkimi očesi. List je okrogel, velik, 7 palcev dolg in širok, s tremi verhi, s kratkimi vrezi; zgornja stran gladka, spodnja volnata z dolgim, rudečim, belo-volnatim peceljnom. Grozd je velik, rahel, sveržnat, redko gost, osten. Pecelj je dolg, debel, rumeno-zelen. Jagode navadno okrogle, proti peceljnu omlajene, svetlo-rumene, jako tenko pikaste, kakor z rijo poštupane; na solnčni strani kostanjasto-rujave, z belo moko, tenke kože, z vidljivimi žilami in peškami, jako sočnate, sladke in ognjene, z eno ali dvema peškama.

Terta močno v les raste; zató se na bike in reznike obrezuje in v vsaki zemlji rada raste. O cvetji je jako stanovitna in rodovitna, prenese celó jesensko mokroto, in navadno v jeseni dozori.

Ta rodovitna terta daje jako dobro, stanovitno, belo, visoko rumeno vino. Tudi za zobanje je prav dobra.

10. Žlahtna mušica bela, (Weisser Klevner). Terta je majhna, mladike kratke, kostanjeve, boje temno-risaste, černo pikaste, s kratkimi členi. — List okrogel, 6 palcev širok in dolg, tenek, s tremi, redkokrat s 5 verhi in kratkimi vrezi, rumeno-zelen; rebra pri peceljnu nekoliko volnata; mlado perje čisto; pecelj 3 palce dolg, na strani nekoliko rudečkast, čist. — Grozd majhen, debel, prost, kdaj kdaj sveržnat. Grozdni

Digitized by Google

pecelj kratek, debel, sterljiv, černo-pikast. Jagode okrogle, kakor pri modri žlahtni mušici, belo-rumene, s tenko sivo moko in nježno pikaste, tenke kože, mehko-mesnate, sočnate, jako sladke, s prijetnim okusom in z dvema peškama. Terta povsod rada raste, da se jej le gnoji, rano dozori in listje odpade. Kjer drugo grozdje ne dozorí, je ta na pravem mestu.

Obdeluje se na reznike, hobato raste tudi na bike. O cvetji je stalna in terpežna, ter jako rodovitna, precej zgodaj dozori. Vino daje dobro, prijetno, sladko, ktero se v mladosti posebno prikupi, v starosti pa močneje postaja. Iz tega grozdja se tudi „pena“ šampanjevca dela. Naj se torej zasaja; rano dozori in je rodovitneja od rudeče žlahtne mušice.

11. Klešec rumeni, (Gelber Ortlieber). Terta je srednje velikosti; mladike so svitlo-rujave s černimi vzvišenimi pikami, drobno posejanimi, in s kratkimi členi. — List 6 palcev širok, kdaj kdaj daljši, debel, s tremi verhi, temno-zelen, z rudečimi rebri nekoliko volnatimi, od spodaj kocast; pecelj 3 do 4 palce dolg, rudečkast in kosmat. Grozd je majhen, prost, redkokrat sveržnat, jako gost, da se težko jagoda izvzame; pecelj navadno $1\frac{1}{2}$ palca dolg, debel rujavorudeč. Jagode so majhne, okrogle, kdaj kdaj stisnjene, belo-rumene, jako gosto s černimi pikami in rijo posejane, sivo-bradovičaste, tenke kože, mehkega mesa, sočnate, sladke in prijaznega okusa, z dvema peškama.

Terta v težki zemlji prav dobro stori; toda grozdje rado gnjije o mokroti, v suhi letini pa zdravo ostane. Kedar druge terte zavoljo prevelike vročine poginejo, ta v lahki zemlji in v slabi letini spešno raste in jej nič ne škoduje. Ta terta je v vseh razmerah najrodovitniša že v tretjem letu. Obdeluje se na bike in reznike, in celó na zaležnicah in mladičicah, iz starine pognanih, ima grozdje. Ako s pomladi pozebe, požene na novo s kavernikami mladike; grozdov ima po 40 do 50. Škoda, da grozdje tako hitro gnjije; z zgodnjo pletvino, odščipavanjem listja in porezovanjem veršičev se temu nekoliko v okom pride, in tako grozdje bolj solnca vživa.

Vino se šteje k bolj izverstnim pridelkom, ima jako veliko slajave s prijaznim dišečim okusom, ktero

Digitized by Google

s svojim sladkorjem celó bele in rudeče žlahtne mušice vino prekosi, in se zató močnim vinom primešuje, da sladkeja in mileja postanejo; samo za-se se rado skazi. Ta terta zasluži občne razširjave.

12. Žlahtnina rudeča, (Rother Gutedel). Terta je srednje velikosti; mladike so kratke, temno-rujave, z gostimi očesi in bolj risaste; grozdje ima rahlo, redko, sveržno, precej debelo; pecelj dolg, droben in nekoliko rudečkast; jagode so okrogle, rudeče, tenke kože, sočnate, sladkega okusa, z dvema peškama. Terta je za vsako lego in povsod rodovitna, toda vino je lahko. Ljubi težko in večkrat pognojeno zemljo. Obrezuje se bolj na reznike; o cvetji je stalna in tudi za brajde sposobna. Rodovitnost se v 5. letu začne.

13. Mušica zelena, zelenčič, (Grüner Sylvaner). Terta je srednje velikosti; mladike spodaj rumeno-rujave, v sredini nekoliko risaste, zgorej belo rumene, z 2 do 3 palce naraznimi debelimi členi. — List s tremi verhi, okrogel, majhno vrezan; zgornja stran rumeno-zelena in rumeno-madežna; spodaj bledo-rumena, zelena, čista in gola. Pecelj 2 do 3 palce dolg, rumeno-zelen, čist. Grozd sredenj, večkrat majhen, gost, prost, kdaj kdaj sveržnat; pecelj kratek, rumeno-zelen, tenek, žilav. Jagode okrogle, zeleno-rumene, malo malo pikaste, rujavo-krastave, tenke kože, sočnate, zelenega mesa, jako sladke, z dvema peškama.

Terta je nekoliko čutljiva in zbirljiva, kar se zemlje tiče; mladike so rahle, krastave, zgorej redko kdaj dozorijo, pozebejo o zgodnjem jesenskem in zimskem ostrem mrazu, posebno v težki in mokri ilovici, in takrat je nerodovitna.

Zavoljo rane zrelote jo je dobro saditi v maj primernih legah v suho zemljo, kjer je stanovitna in jako rodovitna. Ker rada pozebe, zató se le na reznike obrezuje. O cvetji je jako stanovitna in prenese mokro vreme brez škode; s tem bolj je pa grozdje čutljivo, o jesenski mokroti rado gnjije, posebno v težki zemlji, dozori zgodaj, že sredi septembra. Grozd je sila sladek in nježnega okusa. Terta je tudi za nizke brajde, in je jako rodovitna.

Za vino je izverstna v slabih legah, kjer boljša

Digitized by Google

plemena ne dozorijo. Vino je v mladosti jako sladko, oda z drugim se mora zmešati, ker samo za-se se te v pervem letu skazi; zató se ima mlado povžiti, ali pa z drugim pomešati. Kedar se z drugim grozdjem pomešano stiskuje, je vsega priporočila vredna.

14. Kavka modra, (Blaue Kauka). Terta je majhna, pritlikovna; les tenek, rudeče-rujav, černopikast, očesca 3 do $3^1/_2$ palcev narazen. List okrogel, debel, triverhnat, kratko-narezlján, tudi cel s tremi ostni; zgorej negladek, gubast, proti jeseni z rudečimi kerpami, večkrat celó z rudečijo, spodaj kosmat; rebra jako kocasta in žimasta. Pecelj 3 do 4 palcev dolg, kosmat, rudečkast. — Grozd je srednje velikosti, večkrat majhen, rahel, sveržnat, redkokrat gost; grozdni pecelj 2 do 3 palce dolg, rujavo-rudeč, tenek; jagodni pecelj jako bradovičast, s povišenim sivim, ob času zrelote rudečim robom. Jagode majhne, okrogle, večkrat plošnate, temno-modre, čutljivo-pikaste, žilave kože, sočnate, dišeče, aromatične, z dvema peškama.

Terta je nekoliko čutljiva in zbirljiva v zemlji in legi; da bo grozdje sladko in dišeče, mora rasti v dobri legi južne brežine in v suhi topli zemlji, kakor: apneni, peščeni in kremeneni; v težki ilovici je nerodovitna in ne veljá. Da bo terta močno rastla, potrebuje rodovitne zemlje, večkrat pognojene.

Obrezuje se na reznike, tako pred dozori in grozdje je bolj aromatične slajave, ter boljše vino daje od grozdja, na bikih pridelanega. O cvetji je čutljiva. — Vino od rudeče-listne kavke se stavi v pervo versto, in je med rudečim vinom najbolj aromatično, dišeče, blizo tako, kakor vino od belega rivčeka, manjka mu pa prijetna slajava, inače je jako ognjeno in stanovitno.

15. Klešec modri, (Blauer Ortlieber). Terta je terpežna, stanovitna; mladike drobne, rumeno-rujave, nekoliko pikaste, tenko in globoko brazdnate, s kratkimi členi. — List sredenj, okrogel, 5 palcev širok in dolg, s tremi verhi majhno vrezanimi, na krajih top; zgorej sivo-zelen, spodaj bledo-zelen, v mladosti cunjast, volnat, kakor z moko posejan; pecelj $2^1/_2$ do 3 palce dolg, navadno rumeno-zelen. — Grozd sredenj, tenek, mehek, na solnčni strani rudečkast; jagode okrogle, čutljivo pikaste z vzvišeno krasto, černo-

Digitized by Google

modre, z belo štupo, tenke kože, sočnate, sladke, nekoliko britkega okusa, s tremi peškami; pozno dozori.

V slabih legah in v topli letini daje jako dobro vino. Zasluži pa boljše lege, ker se v srednjih letinah še dobro vino prideluje. Terta je jako stanovitna, povsod rada raste in se na reznike obrezuje. — Grozdje daje jako močno, ognjeno, sladko, stanovitno, nekoliko britko-dišeče vino. Da se temno-rudeče vino dobí, odberó se jagode, zmečkajo in sok na jagodnih kožicah vreti pusti, potlej se iztisne. Vino se v dobrih letinah v steklenice pretoči in kot burgundsko vino prodaja. Ta terta je vredna zavoljo svoje stanovitnosti o cvetji, rodovitnosti in dišave v toplih legah veliko večega razširjenja.

16. Kadarka modra, (Blaue Kadarka). Terta je jako močna; les debel, rudeče-rujav, temno-risast, černo-umazan. — List podolgast, 7 palcev širok in $7\frac{1}{2}$ dolg, debel, s tremi verhi, navadno kratko vrezan. Zgornja stran temno-zelena, svitla, zgerbančena in z bradovicami, spodnja klobučinasta, zgornje listje v šopkih volnato kosmato; rebra jako róda, sirova, rumena, z žilami vred belo-ščetinasta; pecelj $4\frac{1}{2}$ do 5 palcev dolg, rudečkast, gladek, redkokrat nekoliko volnat. — Grozd velik, gost, prost, navadno z dvema verhoma, iz peceljna še drugi verh požene, ki za-se nekoliko manjši grozd naredi. Pecelj kratek, rujavo-rudeč. Jagode okrogle, proti peceljnu omlajene, černo-modrè, majhne, sivo-krastave, jako tenke kože, belo-mesnate, močno sočnate, prekoredno sladke in dišeče, z 2. ali 3. peškami.

Terta jako v les raste in vsako obdelovanje za ljubo ima; toda vsaka zemlja jej ni po volji; v apnenini, laporji in kremenini je sila rodovitna in zgodaj dozori. O cvetji je stalna, jako rodna, le v dolgem dežju in v neprilični zemlji, posebno mokri, se rada otrese. — Grozd je sila sladek in okusen, jako tenke kože, ne gnjije hitro, v topli jeseni stori civebe, in dá jako sladko, rudeče stanovitno vino. V toplih krajih in legah se naj zasaja.

17. Portugizar rani modri, (Früher blauer Portugieser). Terta je srednje velikosti; mladike, les, cimetne boje, nekoliko risast, rujavo-pikast, z dva

Digitized by Google

— tri palce naraznimi členi, očesi, ki so temneji od lesa. — List je 6 palcev dolg in širok, tenek, s petimi verhi, kratko zrezljanimi ali tudi celimi; zgornja stran je gladka, temno-zelena, skoraj svitla; spodnja bledo-zelena, celó gola, le tú in tam v kotih na rebrih se vidijo tenke, bele dlake; proti jeseni postaja listje bolj ali menj rudeče. Pecelj je sredenj, $2^1/_2$ do $3^1/_2$ palca dolg, gol, zelen, redkokrat na solnčni strani rudečkast. — Grozd je srednje velikosti, gost, o neprijaznem času cvetja nekoliko rahel, prost, redko sveržnat. Pecelj tenek, kratek, rumeno-zelen, černo-risast. Jagode so okrogle, temno-černo-modre, rudeče-rujavo pikaste, tenko bradovičaste, belo-moknate, jako tenke kože, pod kožo rudeče-mesnate, z 2 ali 3 peškami, jako sladkega okusa. Grozd ima podobo zelene miške ali žlahtne mušice černe.

Terta skoraj v vsaki zemlji in legi rada raste; je tudi za brajde, kjer se na bike obrezuje; v goricah se pa mora na reznike rezati, da ne oslabí. Grozd je jako sladek in predobrega okusa, in ker zgodaj dozori, je prav, da se v slabejih in manj priličnih krajih in legah zasaja, kjer druga plemena ne dozorijo; ta terta še tam sladko, temno-rudeče in stanovitno vino daje.

18. Tičnik černikasti, (Wildbacher). Terta je srednje velikosti; les tenek, kerhek, gladek, nježno brazdast, svitlo rudeč, s 3 do $3^1/_2$ palca naraznimi z belo-volnatimi očesi. List je okrogel, $5^1/_2$ palca širok in dolg, s tremi verhi, majhno narezanimi; zgorej temno-zelen, gladek; spodaj gol, le reberne žile nježno-volnate, kosmate in ščetinaste. Glavna rebra v začetku rudečkasta, jako belo-ščetinasta. Pecelj navadno 3 palce dolg, modro-rudeč, belo-ščetinast, volnat, debel in zeleno-risast. — Grozd je sredenj, večkrat majhen, gost, kdaj kdaj rahel, sveržnat, tudi prost in gost. — Pecelj $1^1/_2$—3 palce dolg, nekoliko volnat, rumeno-zelen, okoli mladike lesne boje, le na solnčnem kraji rujavo-rudeč. Jagode so majhne, okrogle in černo-modre, jako belo-volnate; po odstranjeni moki se vidijo nježne rujavo-rudeče pike, tenke, žilave kože, sočnate, kislo dišeče, navadno s tremi peškami.

Digitized by Google

Terta raste povsod, in se obdeluje kakor se komu poljubi. Na nemškem Štajerji sem videl 4 čevlje visoko in debelo ko roka; postara se jako, pa vendar ne izgubí svoje rodovitnosti. Posebno rodovitna je na reznikih, in celó na mladikah, iz spečih očes pognanih, ima obilno grozdja. Terta se tudi z dobrim vspehom na drevesa spušča in razpeljuje. V dobrih letinah dá močno, prijetno, brítko pa stanovitno šilharsko vino; dá bo vino bolj rudečkasto, zató se grozdje s peceljni vred iztiskuje.

19. Babo-va rudeča, (Babotraube). Terta je močna, les svitlo-rudeč, černo-pikast; očesi 3 do 4 palcev narazen. — List 7 do 8 palcev širok, in za ½ palca daljši, tenek, s petimi verhi, kratko zrezlján; srednji verh jako širok in tumpast, s širokimi razrezi; stranski verhi jako veliki, narazen stoječi; zgorej gol, svitlo-zelen, navadno rumeno-umazan, celó gubast; spodaj jako tenko volnat, tako da se le réber in žilic drží. Pecelj 3, kdaj 4 palce dolg, debel, svitlo-rudeč, černo-pikast, kdaj kosmat. — Grozd je prost, precej velik, gost; le v neprijazni letini rahel; podoben v barvi in obliki prostemu grozdu rudeče žlahtnine; grozdni pecelj podolgast in močen; jagodni peceljček rumeno-zelen, sivo-pikast. Jagode so okrogle, svitlo-rudeče, precej z rumenimi černkastimi pičicami posejane, sivo-bradovičaste, majhno melnate, tenke kože, sočnate, sladke in prijaznega okusa; redkokrat z dvema peškama.

Terta v dobri zemlji in pri dobrem obdelovanji močno v les raste in se lepo ponaša ob zidovji in v brajdah; zavolje zgodnje zrelote tudi v goricah dobro stori, toda tu se mora na reznike rezati, da ne oslabí, ako se jej ne gnoji, in je jako rodovitna. O cvetji je stanovitna in dozori pred ko žlahtna rudeča, navadno že sredi septembra. Za zobanje je neki boljša ko za vino. Ta terta je še malo razširjena.

20. Arbst modri, (Blauer Arbst). Ta terta se loči od modre žlahtne mušice v tem, da ima manj narezljano, bolj ravno, skoraj okroglo listje, z debelim in krajšim listnim peceljnom, poglavitno pa s prav debelim grozdnim peceljnom in poznejo zreloto. Obdeluje se kakor modra žlahtna mušica in je nekolike

Digitized by Google

bolj rodovitna, dozori pa nekaj pozneje, in daje močneje vino od modre žlahtne mušice. Zasluži, da se razširi kakor modra žlahtna mušica.

21. Laški moder, (Früher blauer Wälscher). Terta je srednja, les temno-rujav in še temneje risast, s 2 do 3 palce naraznimi členi. List s tremi verhi, kratko vrezlján; srednji verh kratek in širok; stranski široki; list je majhen, 5 palcev dolg in širok, na krajih tumpasto-ozobljen; zgorej raven, temno-zelen, svitel; spodaj so rebra in žile jako kosmate in ščetinaste. Pecelj je rudeč, tenek, spodaj nekoliko kosmat, 3 palce dolg. Grozd je majhen, 3 do 4 palce dolg, navadno gost, sveržnat, kdaj kdaj rahel. Pecelj je tenek, rumen, 2 palca dolg. Jagode so okrogle, černomodre, redko pikaste, rujavo-progaste, močno belomoknate, tenke kože, pod kožo z nježnim rudečim mesom, z dvema peškama, sladkega okusa. Ta terta je že precej razširjena. Raste v vsaki legi in zemlji, celó na zahodnjih krajih in v težki zemlji je še z obilnim grozdjem obložena, ter precej zgodaj dozori. Grozd je sila sladek in dobrega okusa, zato je tudi za zobanje priljubljen; za vino je terta izverstna, posebno na severnih krajih in legah manj dobrih, kjer druga plemena ne dozorijo.

Obdeluje se bolj nizko na reznike, kakor na bike, dozori zgodaj in je jako rodovitna. Na dolgih bikih oslabí in ne rodí; je stalna o cvetji in v mokroti grozdje ne gnjije lahko, v topli jeseni stori civebe, in daje jako dobro černo vino. S temno-zelenim in svitlim listjem ter z belo moko, s ktero je grozdje prevlečeno, se v jeseni berž od drugih spozna.

22. Postič modri, (Blaue Müllertraube). Terta ima s pomladi celó belo, kakor z moko poštupano perje; je srednje velikosti, les dolg, grozdje srednje veliko, gosto; jagode modre, z modro moko, rudečim mesom, sočnate, precej sladke.

Terta je stalna o cvetji in rodovitna, v jeseni zgodaj dozori in daje tudi rudeče dobro vino; ljubi rodovitno, lahko zemljo, in se obrezuje na bike in reznike.

23. Brenkova rudeča, (Bettlertraube). Ta terta ima veliko grozdja in zgodaj dozori; ker je na

Digitized by Google

Štajerskem domá, naj se torej tú tudi omeni; grozdje se z drugim pomešano iztiskuje.

24. Mušica rana, gospinšnica, burgundar, (Früher blauer Burgunder-Klevner). Ta terta se loči od modre žlahtnine s svojo zgodnjo zreloto, manjšim rahlejim grozdjem, s terdimi kožicami na jagodah. Ta terta je skozi in skozi slaba terta za vino, in je le zavoljo svoje rane zrelote za brajde. Za zobanje ima toliko vrednosti, da je že julija in avgusta za to; toda jagode so majhne, meso terdo, in svojo slajavo še le o polni zreloti dobija. Ljubi pa toplo lego, inači se osiplje o cvetji in tudi ne dozori tako zgodaj; v slabi legi in lošnem kraji še le meseca oktobra dozori.

Ta terta se skoraj povsod najde, in tudi vino delajo iz njenega grozdja, toda jako malo zdá; ker pa ne gnjije in grozdje lahko do oktobra na terti visi, ako ga tice, muhe, ose, mravlje ne povžijejo, zadobi grozdin sok veliko slajave, in se takrat že zamore burgundskemu vinu podobna pijača pridelati. K temu še terta v merzlih zimah ne pozebe lahko, kakor druga plemena, in ker zgodaj dozori, je še sposobna za tiste merzle kraje, kjer druge sorte ne dozorijo. Na Češkem navadno to pleme kraljuje.

Še več plemen tert bi se dalo popisati, ktere izverstno vino dajejo, toda naj bo teh zadosti. Le toliko naj se še omeni v polajšek vinorejcu, da si za razna vina in razne kraje in lege vé sposobna plemena izvoliti, in sicer:

Plemena, iz kterih se najizverstniše in najžlahtnejše belo vino nareja so: 1. Rivček beli. 2. Traminec rudeči. 3. Traminec beli. 4. Žlahtna mušica rudeča. 5. Žlahtna mušica modra. 6. Habšovina bela. 7. Šipon.

Plemena, iz kterih se dobro, stanovitno, navadno močno belo vino dela na priličnih krajih in legah, sta: 1. Rivček beli, taljanski. 2. Plavec rumeni itd.

Plemena iz kterih se srednja, navadno lahka bela vina dobijo, so: 1. Žlahtna mušica bela. 2. Klešec rumeni. 3. Žlahtnina rudeča. 4. Mušica zelena itd.

Plemena, iz kterih se rudeče vino perve verste napravlja, so: 1. Žlahtna mušica modra. 2. Kavka modra. 3. Klešec modri. 4. Kadarka modra itd.

Digitized by Google

Za lahkeja rudeča vina so naslednja plemena: Portugizar rani modri. 2. Laški moder. 3. Tičnik črnikasti itd.

Plemena, ktere v najboljših legah najžlahtneje vino dajo in ob enem času dozorijo, so sledeča: 1. Rivšek beli. 2. Rivček beli taljanski. 3. Šipon. 4. Habrovina bela. 5. Kavka modra. 6. Klešec modri. 7. Kavarka modra.

Plemena, kterih grozdje precej zgodaj dozori, in pa tudi v srednjih krajih in legah se dobro vino priveluje, so: 1. Traminec rudeči. 2. Traminec beli. 3. Plavec rumeni. 4. Klešec rumeni.

Plemena, kterih grozdje zgodaj dozori, celó na nerzlih krajih in neugodnih legah, pa še vendar nježno vino daje, so ta-le: 1. Žlahtna mušica rudeča. 2. Žlahtna mušica modra. 3. Žlahtna mušica bela. 4. Arbst modri.

Plemena, ktere v toplih, vročih letinah civebe torijo in se iz njih sladin ali samotok dela, so: 1. Traminec rudeči. 2. Traminec beli. 3. Šipon itd.

Za „peno" šampanjevca, so sledeča plemena: 1. Žlahtna mušica rudeča. 2. Žlahtna mušica bela.*)

§. 4. Terte za brajde, zobanje in slabo vino.

Doslej smo razkazali plemena tert za razna vina v različnih krajih in legah; sedaj pa naj sledé nektere žlahtne terte za slabo vino, domačo pijačo, izverstne pa za zobanje in vspešno prodajo njih grozdja v bližnja mesta; ob enem se opisujejo tudi nektere terte zavoljo svoje velikosti in posebnosti. Terte za brajde so:

1. Žlahtnina muškatna, (Muškatgutedel). Ta terta daje najboljše grozdje za zobanje, ki je izverstnega okusa in jako terpežno. Od bele žlahtnine

*) **Opomba.** Le velikaši dobro storé, ako vsako pleme posebej nasajajo, posebej tergajo, posebej iztiskajo in posebej sode nalivajo; takim utegnejo razmere in različnosti vin bolj znane biti, da je zboljšajo in lože v ravno vago spravijo.

Manjši vinorejci pa naj plemena mešajo, grozdje raznih sort ob enem iztiskajo in čisto kapljico, brezi vode prilite, v sode spravljajo. Imeli bodo več in dobrega vina; pa tudi kupcev dovelj, kar jim iz serca želimo.

Digitized by Google

se ta-le v tem loči, da nekoliko slabeje mladike dela; grozdje je bolj terdo-meseno, z rumenejimi jagodami, ktere prikupuje sila nježni muškatni okus; posebno v dobrih legah in primernem vremenu se tako odlikujejo, v slabih in mokrotnih letinah pa ta okus večkrat celó manjka; dozorí v začetku oktobra.

Terta ljubi dobro zavarovano lego, močno zemljo in kratko rez, to je, na reznike se obrezuje. Je nekoliko čutljiva o cvetji, na pravem mestu pa precej stalna in terpežna, jako rodovitna, z velikimi in zgodaj dozorjenimi grozdi, ki imajo jako prijetni, sladki, nježni muškatni okus.

2. Kerhljikovec, (Krachgutedel). Jagode so velike z debelim mesom; ko je zoblješ, pokajo med zobmí. Vino je boljše, ko od bele žlahtnine. Rada raste v močni zemlji na južni strani, in se prav prileže brajdam. O cvetji jej malo kaj škoduje, je rodovitna in dá velike lepe grozde, ki se dajo dalje hraniti, in rano dozori.

3. Žlahtnina bela, (Weisser Gutedel). Terta močno raste, požene dolge rudeče-rujave, risaste in pikaste mladike; grozdje ima rahlo, sverženato, včasi gosto in prosto bolj dolgo; pecelj je dolg, tenek, rudeč, jagode so okrogle, tudi podolgaste, zeleno-rumene, rujavo-umazane, tenke kože, svitle in z belo mreno prevlečene. Meso je nježno, sočnato, sladko dišečega okusa, z dvema peškama. Kedar o cvetji dežuje, ima manjše jagode, vendar prav sladke. Vino dá slabo, lahko, mehko, brez moči, zato se mora mlado povžiti; po pervem zavrenji je boljše od rivčeka belega. Sadi se naj tam, kjer rivček in traminec ne dozorita. Za zobanje je kaj dobra. Raste povsod in je tudi za brajde jako prikladna.

4. Žlahtnina pariška, (Pariser Gutedel). Ta terta je iz okolice Pariza na Francoskem; grozdje od te terte navadno v mesta na prodajo nosijo, ker ga mestjani jako ljubijo. Okoli 50 let je že tudi pri nas znana in precej razširjena, posebno med gosposkimi vinorejci. Ima belo-rumene in tenko naznamnjene jagode, nježen izversten okus; grozdje se dá dolgo dolgo hraniti.

Terta ne raste tako močno ko bela žlahtnina,

Digitized by Google

in ljubi zavarovano lego na brajdah ter nizko obrezovanje; tako je precej rodovitna in daje imenitno grozdje za mizo. Za gorice pa ni; tu ne rodí.

5. Španjol zrezljáni, (Geschlitzblättriger-Gutedel). Terta srednje raste; les je slab, tenek, rujavo-rudeč; očesi ima $2^1/_2$ palca narazen. List je petero-pecljat, ves zrezlján in se že od daleč pozna. — Grozd je rahel, sveržnat, v dobri zemlji velik; jagode so zeleno-rumene, v gorki jeseni s kostanjevimi kerpami, tenke kože, mehkega mesa, sočnate, dobrega okusa, z dvema peškama. Vino dá dobro in prijetno, toda ne stanovitno, je le za zobanje; po goricah zasajen ne rodí.

6. Žlahtnina rudeča, (Rother Gutedel). Je že zgorej popisana, število 12. str. 10.

7. Muškat sivi, (Grauer Muskateller). Ta se od unih le v tem loči, da ima manj muškatnega okusa, in z rudeče-sivo bojo na jagodah, ktere so nektere rudeče, bledo-rudeče, večidel pa rudeče-marmorirane in risaste, med kterimi se nahajajo večkrat čisto rumene jagode. Grozdje je jako žlahtno za zobanje zavoljo svoje slajave, kar jo priporoča za brajde.

8. Muškat černi, (Schwarzer Muskatgutedel). Terta je močnejša in jagode so veče kot bele žlahtnine. Ljubi pa močno zemljo in zavetje na brajdah, jako v les žene, je stalna o cvetji, ter rodovitna na bikih in reznikih. Grozdje ima srednje velikosti, z okroglimi jagodami temno-modrimi, dozori oktobra in se dá dolgo ohraniti. Šteje se med najboljše grozdje za zobanje; loči se od rudeče žlahtnine z volnatimi veršiči na mladih rozgah, tudi ima véče černo-modre jagode z dobrim okusom in terdim mesom.

9. Muškat beli, (Weisser Muskateller). Grozdje po goricah malokdaj popolnoma dozori, zató je tudi vino le srednje, s tem bolj pa je za brajde na toplih krajih.

Grozdje je veliko, dolgo, z jako stisnjenimi jagodami, prosto, kdaj kdaj tudi sveržnato; pecelj je kratek in debel; jagode so srednje velikosti, okrogle, redkokrat podolgaste, rumene, pikaste, z vidljivimi žilami, z 2 ali 3 peškami; meso terdo, hrustnato, s sladkim muškatnim okusom; dozori zadnjega septembra.

Digitized by Google

Terta močno raste in stori dolge rudeče-pikaste mladike z volnatimi veršiči. Želi jako topli kraj pri zidovji, zató pa je sila rodovitna z izverstno okusnim grozdjem. Zavoljo svojega močnega odrastka je sposobna za stene in svisli. Obrezuje se na reznike in bike. V dobri letini daje sila dišavno, sladko grozdje; v slabih letinah pa je kislo in nima muškatnega okusa.

10. Muškat rudeči ali rujavi, (Rother oder brauner Muskateller). Ta terta daje prav okusno grozdje, in potrebuje toplega kraja pri stenah. Jagode so okrogle, navadno pol palca široke, temno-rudeče, na odsolnčnem kraju večkrat zelene, s sivo moko prevlečene, s tremi peškami. Meso je precej terdo z močnim muškatnim okusom. Dozori v začetku oktobra. Obdeluje se kakor bela žlahtnina.

11. Moršina modra, (Blauer Trollinger). Terta je jako močna, debelnata, v premerji več palcev debela. Les rumeno-rujav, skoraj belo-rumen, globoko brazdnat, zvito-risast, černo-pikast; členi so 3—4 palce narazen. — List je tenek, 8 palcev širok in dolg, s tremi redkokrat s petimi verhi, kratko narezljanimi; srednji verh je jako jako širok, kratek, enak. Zgornja stran je ravna, gladka, rumeno-zelena, spodnja svitlo-rumena, gola, z belo-lasnatimi rumenimi rebri in žilami. Listni pecelj je močen, 4—5 palcev dolg, navadno rumen, kdaj kdaj rudeč. — Grozd je velik, večkrat jako velik, 4 do 5 funtov težek, gosto sveržnat, piramidne podobe. Grozdni pecelj tenek, kratek, rumeno-zelen, od mladike do jagode zelen in rujavo-umazan. Jagodni pecelj tenek, kratek, rumeno-zelen, z majhnimi nježno-bradovičastimi verščeki. Jagode so okrogle, v stisnjenem stanu vidljivo podolgaste, temno-rujave, navadno proti peceljčku svitleje-modre, skoraj rudeče, brez pikic, tenko bradovičaste, nekoliko debele kože, mesnate, sočnate, z dvema peškama, dobrega okusa, pozne zrelote.

Terta je jako stanovitna, poganja zeló močne mladike, in pokrije steno več štirjaških sežnjev. Ako se na dva reznika odreže, požene mladike 12 do 15 sežnjev dolge; zató se najbolj prileže stenam in brajdam na topli južni strani, kjer se na reznike in bike obrezuje. O cvetji je nekoliko čutljiva; ako je deš

Digitized by Google

ne vlovi, je sila rodovitna, toda nekoliko pozno dozori; le v topli jeseni ob zidovji je grozdje jako dobrega okusa.

Ta terta daje največe grozde, 4 do 5 liber težke, tako da en grozd več ljudem zadostuje; o zreloti je grozdje jako dobro; naj se torej pomnožuje.

Grozdje se dá jako dolgo hraniti, pa vendar ne gnjije; zató se pušča na terti in se v papirnate kapice obvije, da mu ptice in mokrota ne delate kvara, in tako se ohrani celó do božiča na terti.

12. Plavec rumeni, (Gelber Plavez). (Gl. st. 8).

13. Portugiška rana modra, (Früher blauer Portugieser). (Glej st. 12).

14. Žlahtnina-kraljeva, (Königsgutedel). Ta terta se od rudeče žlahtnine v tem loči, da je bolj temno-rudečih z modro štupo, rudeče-mesnatih jagod, ki se berž po cvetji v rudečost spreminjajo in se vidijo kot dozorjene; grozdje je bolj rahlo, stergano, z majhnimi jagodami jako sladkimi. Koža med zobmi poka, ko se zoblje; meso je nježno in okusno, vendar ni tako dobro, kakor od žlahtnine rudeče. Jagode so okrogle, temno-rudeče, z modro moko in zvišano piko, ktero zeleni kolobar obdaja. Dozori v začetku oktobra z žlahtnino rudečo.

Terta močno raste; les je rudeče-rujav; listje ima temno-zeleno, ki se v rudečo bojo spreminja, tudi listni peceljni so rudeči; vse je na terti bolj rudečkasto mimo druzih plemen. Povsod rada raste; reže se na reznike in je precej stalna o cvetji in obilno rodí.

15. Babo-va rudeča, (Rothe Babotraube). (Glej st. 14).

16. Mušica zelena, (Grüner Sylvaner). (Glej st. 10).

17. Kraljeva bela, (Weisse Königstraube). Terta je jako močna; mladike dolge, spodaj svitlo-rudeče, zgorej bledo-rudeče, černo-pikaste.

List je okrogel $6^1/_2$ palca širok in dolg, tenek, s petimi verhi, redkokrat s tremi; srednji verh je širok, serčne podobe, vrat na pol tako širok kakor srednji verh, kratko-osten; stranski verhi so razširjeni, široki, navadno razdeljeni s širokimi prerezi, v kterih se

Digitized by Google

večkrat zob vidi; zgorej raven, slabo zelen, spodaj tenko volnat; mlado listje skoraj golo, rebra rumena, jako ščetinasta; pecelj podolgast, zeleno-rumen, redko kdaj rudečkast.

Grozd je jako velik, rahel, dolgo-sveržnat, redek, viseč. Grozdni pecelj precej dolg, rudeče-rumen, jako bradovičast. Jagode nekoliko podolgate, blizo palca dolge in široke, rumeno-zelene, na solnčni strani belo-rumene, redko tenko sivo-pikaste, sive z velikimi progami, belo-pikaste, nekoliko debele kože, tenkega mesa, sočnate, sladke in prijetnega okusa, z 2 ali 3 peškami.

Obdeluje se kakor druge žlahtnine in povsod rada raste, je jako rodovitna in jej ni berž ktera enaka v rodovitnosti; o cvetji je jako stanovitna, kakor tudi v jesenskih mokrotah, ter precej zgodaj dozori.

18. Laški moder, (Früher blauer Wälscher). (Glej st. 15).

19. Mušica rana, (Früher blauer Burgunder). (Glej st. 16).

20. Damascén rani beli, (Früher weisser Damascener). Terta stori velik grozd, rahel, kdaj sveržnat; pecelj je dolg in zelen, jagodni peceljni so dolgi in tenki, zgorej debeleji in krastavi; jagode so dolge in rumene, tenko pikaste, sočnate, z nježnim mesom in prijetnim sladkim okusom, velike kakor rumene slive cibore. O neprijaznem vremenu je več majhnih nedoraščenih jagodic. Dozori v sredi oktobra. Terta zraste močna, in stori dolge, svitlo-rujave, risaste in pikaste mladike z golimi veršiči. O cvetji je občutljiva in terpi o merzloti, zato želi zavetja in toplih krajev. Obrezuje se na bike in reznike.

21. Izabela. Terta je iz severne Amerike, z dišečim grozdjem, kakor jagode, srednje velikosti; jagode so černe, jako svitle, sivo-modre, podolgato-okrogle, mesnate. Dozori v začetku oktobra. Ta terta hitro raste, vsaka zemlja jej je dobra, in se ne dá lahko uničiti. Obrezuje se najbolj na bike, je za brajde in blizo potov dobra. Tudi po goricah rada rodí, toda prevelik les stori v dobri zemlji, in s tem senco dela drugim tertam; po dve in tri mla-

Digitized by Google

dičice požene iz enega očesa, in vsaka ima po dva grozdeka. Vino dobi poseben okus, ki se pa po času zgubljа.

22. Žlahtnina cesarska, (Kaiserlicher Gutedel). Terta ljubi dobro zemljo, s kamenjem in čepinjami zmešano. V pervem letu slabo raste, v 3. in 4. letu pa jako močne, z debelimi sterženi kratko-členate mladike požene, očesa ima le 2 palca narazen; je sila rodovitna; reže se na reznike. Grozdje je veliko, rahlo, sveržnato, večkrat en funt težko; jagode so rumeno-zelene, večkrat rujavo-umazane, svitle, zeló sočnate, okrogle, sila debele, tako da ena tehta pol lota, s tenko pa terdno kožo, in so torej terpežne. O cvetji jej berž hladna mokrota škoduje, dozori konec avgusta, in je le za brajde na topli strani kacega poslopja.

23. Gosjenog modri, (Blauer Gänsfüssler). Za brajde najbolj sposobna terta; pozno dozori. Grozdje ima veliko, 10 do 12 palcev dolgo in zgorej 6 palcev široko, gosto, z večimi verhi; pecelj je dolg in debel, v jeseni rudečkast; jagode so velike, stisnjene, podolgate, černo-modre, sladko-kislega okusa. Dozori v zadnji polovici oktobra. Terta močno raste, in postane s časom več čevljev v okroglini debla debela. Mladike so jako močne in dolge, rudeče-rujave in brazdnate, njih veršiči so volnati. O cvetji je nježna in jej berž kaj škoduje, zató se naj v zavetji razpeljuje.

24. Cesarski pénj s smokvinim listjem, (Feigenblättriger Imperial). Terta je drevnata, močna; mladike debele, rujavo-rumene, le spodaj risaste, členi 3 do 4 palce narazen, z mnogimi rujavimi kerpami. — List je velik, debel, s 5—7 verhi, srednji je dolg, proti peceljnu jako omlajen; stranski verhi so tumpasti, z omlajenim vratom; spodnji verh navadno razdeljen, kakor bi imel list 7 verhov, na krajih kratko, tumpasto, obodno zrezlján; vsi razrezi so razširjeni; zgorej je raven, temno-zelen, spodaj bolj ali manj belo-volnat, tako da se še listna ravnina vmes čista čuti, tenko žilast; rebra so precej močna, rumena, belo-ščetinasta, spodaj nekoliko volnata. — List je smokvinemu listu jako podoben. Listni pecelj je debel, navadno širok, gladek, na solnčni

Digitized by Google

strani rudečkast, spodaj jako odebeljen, 4 palce dolg. — Grozd je jako velik, večkrat 3 do 5 liber (funtov) težek, en čevelj dolg, jako sveržnat, rahel, dolg, rumeno-zelen. Jagodni peceljni so tenki, dolgi, nekoliko bradovičasti; jagode so jako velike, okrogle, kdaj kdaj podolgaste, debelo-kožnate, nekoliko mehko-mesene z vidljivimi žilami, z 2 ali 3 peškami, rumeno-bele, nekaj melnate, na solncu rujavo-umazane, sive in majhno bradovičaste.

Dozori precej pozno, zató je za stene in brajde; obdeluje se bolj na bike in je pozno rodovitna. Grozdje je za zobanje; menda pa tudi za vino, ktero se domá med delavci popije; z drugim grozdjem iztisnjeno vendar ne bi črev pregrizlo.

V polajšavo pregleda in izvolitve boljših plemen za brajde, naj se tu njih vrednost ob kratkem ponovi.

Najnježneje grozdje za zobanje dajejo sledeča plemena: 1. Žlahtnina muškatna. 2. Kerhljikovec. 3. Žlahtnina bela. 4. Žlahtnina pariška. 5. Žlahtnina rudeča. 6. Muškat sivi. 7. Muškat černi. 8. Muškat beli. 9. Muškat rudeči ali rujavi.

Za temi sledijo plemena, od kterih se precej dobro grozdje za zobanje dobí: 1. Moršina modra. 2. Plavec rumeni. 3. Portugiška rana modra. 4. Žlahtnina kraljeva. 5. Babova rudeča. 6. Mušica zelena. 7. Damascén rani beli.

Zgodnje grozdje za zobanje daje: 1. Mušica rana. 2. Laški moder.

Terte za velike brajde in zidovje so sledeče: 1. Moršina modra. 2. Gosjenog modri. 3. Izabela modra.

Grozdje posebne velikosti in pozne zrelote dajejo naslednje terti: 1. Damascén rani beli. 2. Moršina modra. 3. Gosjenog modri. 4. Cesarski pénj.

§. 5. Od gnoja.

Na misel mi prihaja, da sem bral v nekih bukvah sledeče važne besede: „Ako hočeš svojo hčer omožiti, pojdi in poglej pri snubaču najprej njegovo gnojnišče, in berž boš videl, komu boš hčer dal; ali bo pri zetu tvojem kruh imela ali ne.“ In zares že pregovor pravi: „Kakoršno gnojnišče, takošen gospodar“.

Digitized by Google

Gnojnišče mora biti hlevu na senčni strani; ako pa to ni mogoče, naj se pri njem oreh ali kostanj zasadí, da gnoju senco dela in ga solnce ne osuši. Mora se pa tudi okoli gnojnišča rov ali graben izkopati, da se deževnica in snežnica mimo gnojnišča odtekate. Gnojnišče naj bo nagnjeno proti jami, v ktero se steka gnojnica. Ta jama mora biti na najniži strani gnojnišča tako napravljena, da iz hlevov vsa gnojnica (scavnica) po žlebéh va-njo teče, preobilna pa in po gnojnišči polita se lahko spet v jamo cedí. Sila neumno ravnajo tam, kjer gnojnico iz hlevov naravnost po jarkih na pote, klance in ceste napeljujejo! Tak gospodar si sam podkopava lastna tla, na kterih vendar misli terdno stati, da se prej zgrudi z gospodarstvom vred. —

Gnojnišče naj bo tako veliko, da se vsikdar z novo izkidanim gnojem vès gnojni kup enako na debelo pokrije, ali saj polovica. Da boš vedno veliko gnoja imel, torej tudi kruha, skerbi za to, da ti nikoli ne zmanjka zemlje na drugi strani gnojnišča, in ako je ni blizo, navozi ali nanosi je, da jo vsakrat na novo izkidani gnoj 3 do 4 palce in še bolj na debelo razgerneš in ž njo gnoj pokriješ. Nikoli pa ne opusti, da berž ves kup (z gnojnico) poliješ, kar se mora vsak teden najmanj dvakrat, ako ni mogoče trikrat, zgoditi. Za polivanje so najbojša majhna vedra z ročnikom, kjer sesavek ni. Pripravljena perst ali zemlja, posebno pa peščenina, je tudi kaj dobra nastelj v hlevih pri govedih; s tem se veliko slame prihrani, kar posebno takrat veliko zaleže, ko se je malo slame in merve pridelalo. Tudi pepela na gnojnišče potrositi ne zanemarjaj; sicer pa spravljaj vse: blato, rušje, saje, plevel, rožje, smeti itd. na gnojnišče. Okoli hiše naj bo vse snažno.

Tako napravljeni gnoj je za njive, travnike, posebno pa še za vinograde dober; ni se bati, da bi se terta od gorkega novega gnoja smodila; koristi že pervo leto. Vedi še to: ako je svet, kterega misliš gnojiti, peščen, moraš na gnojnišče ilovice nametati. Ako pa moraš ilovnati svet gnojiti, poskerbi si peska za gnojnišče, tako boš zboljšal rodivno zemljo.

Tak gnoj je masten, vlažen in ni plesniv; plesniv

Digitized by Google

gnoj ni vreden, da se kramp zamahne va-nj, to so mi že moj rajni oče pravili. Ako je gnoj masten in vlažen, more se navadno izvažati, ko si ga na vozu z desko pogladil; inače se pa brez škode le v pletenih koših odpeljava, kamor ga je treba, in berž naj se podorje ali podkoplje. Sicer se pa mora z zemljo pokriti, kakor v goricah, kamor se v jeseni ali po zimi nanosi, kolikor le mogoče. Po travnikih se pa berž v jeseni raztrosi.

Ne čudi se, moj prijatel, in ne rekaj: to je sitno delo, tako nikdo ne ravná itd. Ni res! Jaz že od leta 1852 tako gnojnišče oskerbljujem in prav zadovoljen sem. Tudi drugi umni gospodarji se tega deržé in jim ni žal. Poskusi torej tudi ti in se pred prepričaj, ako te pod pazduho ne boli, in potlej reci: To ni prav, to ne veljá. —

§. 6. Od novega vinograda.

Za nov vinograd ali gorico je najboljša zemlja tá, ktera ni pregosta, ni prerahla, vendar bolj rahla kot gosta, ktera ni sloka (lošna) niti prerodovitna, pa vendar bolj rodovitna kot sloka, ktera ni na ravnini niti na višini, temuč na majhni brežini, niti suha niti močvirna, pa vendar nekoliko vlažna, ktera nima virenščin, pa vendar zadostne vlage za tertne korenine. Ta vlaga pa ne smé biti ni britka ni slana, inače pokazi vinski okus in zaderžuje rast terte.

Naši vinorejci spoznavajo vedno bolj in bolj prednost rivčekovo, ker ga vsako leto več in več zasajajo; toda šipon, traminec, žlahtne mušice, klešec itd. se nimajo zanemarjati.

Ne najdeš radgonskih vinskih brežin ali goric, v kterih se ne bi videle saj tu in tam po 2—3 čevlje globoko prekopane ploše ali lehe sredi vinograda, ktere se s pomladi z rivčekom na novo zasadé, slabeja plemena pa iztrebijo. Po goricah je tako globoko kopanje in premetavanje zemlje, da zgornja zemlja na dno pride, kaj dobro ne le za zboljšanje spodnje zemlje, temuč ima tudi to dobro, da se vse korenine starih tert čistejše izrujejo. Ali bolje bi še bilo, ko bi se stare

Digitized by Google

zkopane terte na dno pometale in z zemljo zasipale, :akor pa, da se domá sežigajo.

Dva do tri čevlje se mora tudi ondi prekopati emlja, kjer se misli nov vinograd zasaditi.

Nov vinograd se more s sajenkami ali s ključi asaditi, in to ali jeseni, ali pa s pomladi, kakor reme dopusti. Navadno se s pomladi zasaja, in sicer vkoreninjenimi sajenkami eno- ali dveletnimi; stareje e ne primejo tako hitro; en do poldrugega čevlja loboko, ali kakor so dolge, dodaja se jim dobre perstenine; le eno oko mora zunaj zemlje biti; na-azen pa ena od druge 2—3 čevlje; koreninice se im pred porežejo do 5 ali 6 palcev.

Z vlačenicami se najlože bližnji prazni prostori adomestijo.

Nekteri vinorejci dajo po prekopanih plešah sajenke 3 čevlje eno od druge saditi tako, da je na vse strani rajda videti, kar je lepo gledati in tudi olnce terto od vseh strani lože obseva. Takim sajenkam se morajo količki postaviti, ker že pervo leto močne mladičice poženó. Obdeluje se kakor drug vinograd, in še le v tretjem letu se mora terta na rod obrezati, ko se je že dobro vkoreninila. V taki sajenišnici se ne smé tudi v pervem letu noben drugi pridelek vsejati. Ako ktera terta ne raste, mora se z novo vkoreninjeno sajenko ali pa z vlačenico od bližnje terte prazni prostor napolniti, da vedno polne rajde ostanejo.

S sajenkami nov vinograd zasaditi, je dobro, ker se za eno leto pred pridelek pričaka. Za en oral se računi 10 tisuč sajenk, kjer se redkeje zasaja; ena tisučina sajenk veljá 15 do 18 gld. K temu še prekopanje zemlje, zasajenje in kolje itd. zató mora vinorejec 300 gld. pripravljenih imeti za en oral novega vinograda.

Lani sem dal dva orala gozda podreti, izruti, zemljo prekopati, in še maja meseca 2000 ključev od rivčeka zasaditi brez kacega dodatka, ker je zemlja deviška. Nekteri so pognali po dve mladiki, nad 3 čevlje visoke, ktere sem dal v jeseni izruti in je na drugih krajih tako globoko položiti, kakor so dozorjene mladike dopustile, ter sem tako iz ene terte dve

Digitized by Google

novi mladi terti položeni ali pogrobani dobil. Letos pa so ostali prazni prostor do zadnjega aprila zasadili.

Zasaja se s ključi tako-le: Jame se od zgorej doli izkopljejo najmanj čevelj globoko, ker je zemlja že pred dva do tri čevlje prekopana in torej rahla. Ključi se v jame postavijo en čevelj saksebi; ker vsi ne rastejo, zató gosteje. Od spodaj mora biti dobra zemlja; kjer je ni, pridene se jim tratnice, dobre perstí, nekoliko plevnjeka zavoljo vlage; vse se zasuje in potlači. Le eno oko naj bo zunaj, da ključ več koreninic stori. Druga rajda se napravi 3—4 čevlje od perve, da se že v drugem ali tretjem letu lože redoma na sterminah in brežinah, najmanj dva čevlja globoko, pogrobajo, tako da je potlej terta po dva čevlja povsod ena od druge, ali saj rajde po dva čevlja narazen; v rajdah pa tudi terte smejo le eden ali poldrugi čevelj stati, da se z motiko med nje zamore in je solnce lahko obseva.

Tudi te nježne mladike se morajo slabeje na eno oko, močneje na dva očesca že jeseni ali s pomladi obrezati, skozi leto pa zemlja okoli njih skerbno rahljati in zemljina skorja pazljivo zdrobljevati, da mladičice lože ravno in brez ovir rastejo.

O kôpi se do tretjega člena korenine porežejo, ker ključi za nov vinograd morajo najmanj čevelj dolgi biti, da tako spodaj veče korenine storé.

Zasaja se s ključi do Janževega. Nekteri jeseni ali s pomladi narezane ključe v zemljo na glavo postavijo, ter je do 4 perste na debelo zgorej s plevnjekom in perstenino pokrijó, češ, da pred koreninice spustė, in tako presajene se rajše primejo. Kjer ni časa za sajenje jeseni ali s pomladi, tam je dobro to ravnanje; inače je pa najbolje ključe naravnost v odločeni kraj zasaditi, ko najpred s pomladi, da se okoli njih zemlja vleže in je pomladanski dež večkrat napaja; zalivati ves nov vinograd, ni mogoče.

S klinom ljuknjo napraviti in ključ va-njo vtakniti, ni prav.

Pervo leto zasajeni ključi ne potrebujejo neobhodno količkov, čeravno hobato rastejo. Tudi se zamore med rajdami novega vinograda proso ali ajda posejati pervo leto, da mladičicam senco dela; vendar ne pre-

Digitized by Google

blizo tert, da se lože obdeluje; najbolje je pa nič sejati, da bo zemlja močneja.

S ključi nova gorica zasajena začne se v 4. letu na rod obrezovati, ker takrat je že zadosti vkoreninjena terta Za en oral novega vinograda je treba 14 tisuč ključev, ki se med nami dobivajo po 2 do 3 gld. tisočina.

Ktera plemena si naj vinorejec izvoli za svojo novo gorico, to je že zgorej povedano. Vendar se to ne dá na tanko določiti, in se morajo razne reči presoditi in prevdariti, kakor: kraj, podnebje, lega, zemlja, zaželena množina in dobrota pridelkov itd. Dobro obdelani in v moči ohranjeni vinograd mora 15 do 16.000 tert imeti na enem oralu. Tak vinograd ne bo imel preveč majhnih grabic, temuč veče grabice in lepo redno zasajeno terto. Po takem bo mejic manj in bolj ozkih, tako da se bo brenta in breme trave varno nosilo; ne pa tako široke, da bi se lahko s štirimi konji brez over vozilo! — Tako tudi naj ne bodo previsoki sepi, ki le senco delajo bližnjim tertam; kar se o kôpi zemlji odpotegne, to se mora od zgornje grabice napolniti, in ne le na sepe gledati, temuč na ves vinograd, ker se tudi po grabicah grozdje terga.

Kdor bi hotel na novo obsajenem vinogradu terto v nizke brajdice razpeljati, moral bi terte 4 do 5 čevljev saksebi v verste nasaditi. Tako razpeljane brajdice so lepe, in pri tleh dobro vino raste. Tudi se le same terte okopavajo, obdelujejo in gnojijo in veliko grozdja dadó.

Za takošne brajdice so dobri navadni koli. Poleg vinogradskih potov je terta izabela najsposobneja, ker ljudjé njenega grozdja ne zobljejo zavoljo nenavadnega okusa in ker jako v les raste; zató bi se lahko dal z nekolikimi tertami ves vinograd v obliki brajd bolj ali manj obvarovati.

§. 7. Od rožjenišnice.

Vsak vinograd naj ima rožjenišnico boljših plemen. Zemlja, kjer se misli rožjenišnica napraviti, mora se pred dva čevlja globoko prekopati in prikladno južno lego imeti.

Rožjenišnica naj bo v obliki (podobi) gredic

Digitized by Google

osnovana, da se lože pleve, okopuje in obrezuje, slabeje na eno, močneje na dve očesi.

Kedar je treba za rožjenišnico ali nasaditev novega vinograda ključev poskerbeti, (ki se pa morajo za en palec od lanskega lesa vrezati, ako je mogoče, ker terta na starem lesu največ koreninic spusti; zavoljo te podobe se tako prirezani mladiki ali rozgi „ključ“ pravi), naj se to že meseca oktobra pred tergatvijo zgodi, ko se še grozdje in listje vidi na terti in lože spoznajo boljša plemena. Takrat je dobro takošna plemena z apnom precej pobeliti na starini, inače megla in dež opereta apno, ali pa v kole takih tert poprek treščico vtakniti; tudi je dobro belo cunjico obviti, da se zaznamnjajo. V jeseni novembra ali zgodaj s pomladi se od rodovitnih tert najmočneje mladike porežejo in se berž v rožjenišnico ali pa v nov vinograd zasadé. Ako bi v jeseni slabo vreme ne dopustilo saditve, morajo se ključi v kletih med pesek ali zunaj v zemljo pokopati po dolgem, da stojé in se od zgorej z dobro perstenino kacih 5 palcev pokrijejo; če tako delj časa s pomladi v zemlji ostanejo in so preobernjeno postavljeni, spustijo tudi zgorej majhne koreninice, in se potem presadijo, kamor jih kdor hoče, še ob Janževem. Tako se tudi ravná s ključi, ki se s pomladi porežejo in se berž ne zasadijo, toda s tem razločkom, da teh ni treba globoko zagrebati, vsikakor jih pa z zemljo pokriti, inače se vsušé, če bi le na pol bili v zemlji, ker čez zimo ne ostanejo.

Naj se že v jeseni ali s pomladi ključi zasujejo, nikoli jih ne smé več na zraku biti, kakor le toliko, kolikor se jih neposrednje potrebuje, ko se sadí, kacih 100 k večemu; ostali pa morajo spet zagrebeni ostati, ker jih veter, solnce, sila hitro osuši.

Za rožjenišnico so ključi dobri, naj so le s tremi očesi, navadno pa en ali pol drugi čevelj dolgi. Za novo gorico pa morajo najmanj čevelj dolgi biti, da se lože vročini zoperstavljajo in več vlage v globokeji zemlji vživajo.

Kratki ključi se morajo v rožjenišnici zalivati, zategadel ti v novi gorici ne veljajo, ako so prekratki in bi se jim o pervi kôpi vse koreninice porezale; delo bi bilo vso zastonj.

Digitized by Google

V rožjenišnici se ključi pol čevlja en od drugega pošev, nekoliko proti bregu nagnjeni, kakor so dolgi, plitveje ali globokeje, položijo v gredici poprek do zgornjega očesa v pervi rajdi. Druga rajda se spet za pol čevlja niže napravi, in ravno tako, kakor perva rajda, napolni itd.; očesa se nekoliko z drobno perstjo pokrijejo. Iz rožjenišnice se potlej eno- ali dveletne sajenke najvspešneje presajajo; starejše 3 do 4 letne se sicer na novem svojem stanovitnem mestu v jame položijo, kakor pri grobanji, ker imajo daljše mladike, toda godi se jim kakor vlačenicam in stari presajeni terti: kumernega odrastka so v pervem letu.

V rožjenišnico 10 štirjaških sežnjev gre nad 1400 ključev. Tisuč sajenk velja 10 do 18 gld. med nami; torej barantija ne bi bila slaba!

Ako se imajo vkoreninjene terte, sajenke ali ključi kam poslati, morajo se v moker mah do zgornjega očesa zaviti, ključev pa še celó spodnji konci v repo ali krompir vtakniti ali v vlažno ilovico na en palec debelo djati in dobro povezati. Od bližnjih krajev se v škafi z nekoliko mlačne vode prenašajo postavljeni, ali pa prosto o večerih donesó in berž v zemljo pogrebejo.

Nekteri enoletno grobanje in položene vlačenice izvzemajo in presajajo, toda to se mi škoda zdí. Spet eni peške v gredice sejejo; drugi očka z en palec dolgim lesom iz mladik porežejo in tudi v gredice pogrebejo, in tako ne le sajenke pridobivajo, temuč še nova plemena na tak način odgojujejo; ali vse to, razun za kratek čas, bode jim, dozdeva se mi, komarje loviti in nič pridobiti: za kakih 7 do 8 let se še le kakošen pobirek na tako izrejeni terti dočaka.

Zgorej popisana pot je najkrajša in najvspešnejša.

§. 8. O grobanji.

Terta naj bo od terte dva čevlja; tako spešno raste, gorkoto in zračje vživa, rada rodí in grozdje dozori. Kdor pa želi gosteji vinograd in ga resnica vodi: „več tert več grozdja“ ta mora rajde vsikakor

Digitized by Google

dva čevlja narazen ohraniti, da se lože hodi, nosi, obdeluje in solnce grozdje obseva; v rajdah pa zamore terte tako saksebi imeti, da je z motiko lahko okopuje, tedaj en ali poldrugi čevelj eno od druge; inače ne bo niti cviček niti matiček: vse bo zadušeno.

Vinograd se najlože zgosti z grobanjem, kedar je les zdrav, dozorel in zadosti velik; po toči se naj nikoli ne groba; nabite mladike pogrobane v zemlji odperhné, in tako se mladike s staro pogrobano terto vred končajo. Tudi vlačenice se takrat naj ne vlagajo; bolje je s sajenkami prazne prostore zasajati, ker teh rezniki zunaj zemlje ostanejo.

Kjer je tedaj praznega prostora, kar se vsako leto najde, če tudi se vinograd skerbno obdeluje (zakaj mraz, goba, miš, červ, motika, toča itd. veliko tert uniči), tam naj se z grobanjem, vlačenicami in vkoreninjenimi tertami ali sajenkami iz rožjenišnice napolni. Zató bo priden vinorejec že o pletvini prevdarjal, kje da so rečine, in ktera terta boljšega plemena naj se pripravi z večimi mladikami za jesensko ali spomladansko grobanje; šilharja, zeleniko in vsake take baže terte pa bo iztrebil, ktere ne rodé, se poviničijo, ne dozorijo ali slabo vino dadó, vendar tako, da ne bo pustil praznega prostora, saj je „bolje nekaj kakor nikaj.“

O grobanji se jama izkoplje dva čevlja, tudi pet, šest itd. dolga, kedar se več starih tert vlaga v eno jamo, en ali dva čevlja široko, kakor rajda nanese in potrebuje, do enega in pol globoko; na dno se nekoliko dobre zemlje nasterže, stara terta se na-njo položi, mladike se varno v rajde razpostavijo, na te se spet nekaj dobre perstí dene, sedaj se gnoja nasiplje v primeri tert in razgerne po jami, toda ne na mladike neposrednje, potem se pa jama z zemljo napolni in potlači; mladike se zunaj zemlje porežejo do 2 ali 3 očes. Pri razpolaganji mora grobar paziti, da jih ne polomi, inače je zastonj delo; pa tudi gledati na to, da se stara terta saj za eno koreninico derži, bodi-si kot nit debelo, je že zadosti, bo že rastla vspešno, sicer se bo slabo deržala saj pervo leto, dokler spet novih koreninic ne stori, ali pa celó usahne, toliko na tem leži. Tudi stara terta dobrega plemena

Digitized by Google

z eno mladiko se tako pomladi. Da se mora na stermih brežinah dva čevlja in še čez globoko grobati, vsak vincar vé, ker tam voda največ persti odnaša in tako gnjezdo na dan spravlja in terto slabí. Na bolj vlažnih krajih je treba globoke jame izkopati, na dno vejnik vložiti, na to dobre persti, potem terto, na-njo spet dobre zemlje in gnoja, zadnjič pa vse dobro zasuti in potlačiti. V take dnike je tudi dobro peska nanositi, da se preveliki mokroti in tertnim gobam v okom pride, ako se noče graben izkopati, s kamenjem nasipati in zgorej z vejem in zemljo pokriti, in še-le na to terto razpeljevati ali zasaditi. Inače pa terta komaj čevelj globoko okoli sebe živež serka iz zemlje in dobro stori, česar se vsak lahko prepriča o kôpi, ko se korenine do tretjega člena porezati morajo, da jih torej zgorej največ novih požene.

Za grobanjem se z vlačenicami najpred stanovitna rodna terta dobí. Mladika se en čevelj in še čez globoko v sredi zakoplje; en konec mladike se derží stare terte; drugi konec pa z 2 ali 3 očesi, tudi v obliki bika z 8 očesi, je zunaj zemlje in se količu priveže; tako veliko grozdja dá; v jeseni ali s pomladi se od stare terte odreže, in tudi en čevelj in še čez globoko zakoplje, toda korenin ne otresati; s sprednjim koncem vlačenice se ravná kakor z drugo terto. Tako postane na mestu stanovitna terta, ako se ne presadí.

Da so le dolge, močne in zdrave mladike za vlačenice, to se ume že iz zgorej rečenega. Kjer tedaj ni tako dolgih mladik, potreba pa je očividna, zamore se na bikih zadnja najdaljša mladika za vlačenico osnovati; kar je pa na starem biku mladik, se močneje na reznike obrežejo, potlej pa se odreže tik glavne terte vse, in tudi s starino vred enako globoko pokoplje, tako da najmočnejše mladike na bikovem rezniku spet nove po rajdah razpostavljene stanovitne terte dadó. Tudi je dobro v jeseni, ako vreme dopušča, iz rožjeniščnice eno- ali dveletne vkoreninjene terte, sajenke, globoko do enega očesa zasaditi, ker se s pomladi dostikrat opravila kopičijo. Kjer v rajdah za vsaki ključ ali sajenko posebej jamico delajo in jim še kake dobre reči pridevajo, v bližini je pa zemlja slaba, tam bo sicer pervo leto spešno rastla, dokler

Digitized by Google

najde dobre sperstenine, potlej bo pa terta kumerno životarila; zató je svetovati, naj bi se saj v slabi zemlji naravnoč po rajdi jame izkopale, in po celi jami dobre sperstenine potrosilo, da tako terta saj po jamah najde dobrega živeža, ker terta sila dolge korenine v dobri zemlji že pervo leto požene, večkrat na tri čevlje dolge. Poslednjič še to: Kdor želí, da mu presajena terta že pervo leto rodí, naj s pomladi zdravo mladiko v sredi upogne in jo v spleteni jerbas ali koš vloži, kakor vlačenico v zemljo; naj jamo izkoplje, jerbas, v kterem je mladika, s perstjo napolni in vse skupaj zakoplje, koncu mladike pa količ pristavi, da se nove mladike privežejo na-nj. V jeseni ali s pomladi se iz zemlje vzame, ko se je konec pri stari terti odrezal, in se zakoplje na novem mestu z jerbasom in zemljo vred, pa ne da bi se v jerbasu vkoreninjena terta otresla. Tako hitro rodí, ker je v stari legi in zemlji.

Kdor hoče priljubljeno žlahtno terto pomnožiti, naj zeleno mladiko o Janževem v zemljo vloží in jo nekoliko s perstjo zasuje in zagrebe; tako raste na obeh straneh, v sredi korenine spusti; potlej se od terte odreže in presadí.

Rozge ali ključe naravnost med staro terto po vinogradu saditi, je brez vspeha. 13 let je moj vincar tako ravnal, pa sem zelo malo ali ničesa dočakal, ker v enem mojih vinogradov trava večkrat nad 5 čevljev visoka zraste; moški je prezrejo okopavati skozi leto, ženske pa s travo vred tudi mladičice pokosijo.

§. 9. Od obrezovanja tert.

Terta se spešno s škarjami obrezuje; kobile pa ali z večimi škarjami ali pa z ročno žagico požagajo, da bo vsa terta gladka in lična.

Pri tem opravilu naj si vincar zapomni kot poglavitno reč to, da bo terta „pravo mero“ visoka, in sicer: ne niža od pol čevlja, in ne viša od čevlja. Ako je niža, pride grozdje na zemljo, ako pa je viša, bo grozdje kislo. Nizka terta močneje raste, rajša rodí in dozorí.

Za bike in reznike se morajo vselej najmočnejše

Digitized by Google

in dozorjene mladike odločiti, tako tudi za vlačenice in ključe, najdaljše za perve, in od krepkih rodovitnih terte pa za poslednje osnovati.

Terte se obrezujejo mesca februarja ali svečana, ako je mogoče. Tudi v jeseni je prav dobro in koristno, naj le vreme in druga opravila dopusté, ker se obrezina osuší, očesa bolj s sokom napnó in tako so terte rodovitneje. Včasi jim je sneg dobra odeja. Vsikdar je pa najbolj takrat obrezovati, ko „muzga več ne kroži po terti“, inače veliko moči zgubí, ako se joče. Obrezovati se mora vselej en palec nad očesom gladko brez razpokline, da se pervo oko ne zalije in ne osuší.

Ako je terta slaba, odrežejo se tik debla vse izrastlike razun ene najmočneje zrele mladike, ktera se obreže do 2 ali 3 očes; če je pa stara terta visoka, na najniži mladiki, zgornja pa naj bo za bika; v prihodnjič se bik s starino vred do najnižega reznika poreže ali odžaga, da bo terta niža. Ako je pa terta močna, pustita se jej bik in reznik; vse druge izrastlike se pa gladko odrežejo. Nektere terte so jako močne, ne le na sepih in mejicah, temuč tudi po dobro obdelanem vinogradu, grabicah; tem naj se 2 reznika in bik, ali pa en reznik in 2 bika naložijo izmed najmočnejših mladik; ali pa po 3, 4 in še več reznikov, ker nektere terte tako ne smejo na bike obrezane biti, postavim: rivček, klešec in vse, ktere kratek les storijo: K čemu je krava v hlevu, ako ne molze.

Biki naj bodo, ako je le mogoče, zgornje najviše mladike, da terta nizka ostane, ker se biki drugo leto porežejo. Se vé, da se takim tertam prihodnje leto ne sme toliko naložiti; namesti teh pa bodo druge terte sposobne.

Nektere terte jako v les rastejo, kakor: šilhar, izabela itd. Tem se po dva in še več bikov, pa en ali dva reznika pustita; perva terta inače ne rodí, drugi pa ne škoduje.

Je pa tudi terta, ktera veliko kavernik nastavi, potlej se pa ali osiplje ali grozdje pouniči in jagodice postanejo sila drobecne; taka terta naj se izruje ali z boljšo pocepi, inače nič ne pomaga. Cepi se terta v zemlji ali zunaj zemlje. V zemlji se terta pol čevlja

Digitized by Google

globoko prereže, v sredi razkolje in ena ali dve mladiki boljšega plemena vtaknete, da se skorja skorje prejme, potem se z ilovico okleje in s cunjo obveže cep in ilovica tako, da samo mladike zunaj cepljenja ostanejo, jama pa se rahlo zasuje. Zunaj zemlje se ravno tako cepi; toda v zemlji kaže bolje, ker zunaj zemlje cepljena terta še rada nove mladike iz zemlje poganja. Ali paziti je treba pervo leto, da se prijete mladike ne polomijo. Se vé, da mladike tako dolge biti morajo, da jim zunaj zemlje še dve očesi ostanete.

Toda svetovati je, naj bi se rajše z vlačenicami slabe nerodovitne ali inače nekazne terte nadomestile tako, da se od najbližnje dobre terte mladika v obliki vlačenice ali z grobanjem na izkopano slabe terte mesto vloži in to tako dolgo dela, dokler se vse terte manjše vrednosti ne odstranijo, kdor noče vse na enkrat izkopati in boljša plemena zasaditi. Tako ravnanje je veliko bolj zanesljivo od cepljenja.

Ako bi pa kdo želel za kratek čas občudovanja vredno terto imeti, in sicer ob poslopji ali brajdah, zamore jo z različnimi plemeni zunaj zemlje v lanske mladike do dve očesi porezane ali tudi stareje cepiti.

Na brajdah so slobodno 3 ali 4 čevlje dolgi biki, ako je terta močna. Na velicih brajdah pri poslopjih se more tako ena terta počasi na vse kraje razpeljati, in veliko grozdja dá. Pred 5 leti sem neki terti 4 mladike na dolgost enega sežna razpeljal; terta še zdaj lepo raste in rada rodí; toda vino na brajdah ni stanovitno niti dobro; ali za domačo potrebo in pijačo bi bilo vendar svetovati, naj bi pod vinogradi, kjer je sadonosno drevje redoma nasajeno, se med drevesa žlahtne terte zasadile in na vsako stran drevesino razpeljale; kedar ni sadja, bode vendar grozdja; slive so s tem kaj zadovoljne in še rajše rodé.

Pri obrezovanji brajd se mora posebno na to gledati, da se mladika mladike ne dotika, temuč da je mladika od mladike najmanj čevelj viša ali niža, tako tudi rezniki ne smejo pregosto skupaj biti; inače postane goščava, in grozdje ne bo solnca vživalo, pa tudi nove mladike se ne morejo povezati. Stari les z enim ali dvema reznikoma naj se odreže, da tertne mladike bolj narazen pridejo, spešneje rastejo

Digitized by Google

in bolj rodijo. Ni pametno vse mladike pustiti; le močneje naj ostanejo, in ktere se brajdam in prostoru po zmožnosti terte bolj prilegajo itd.

Na čiruniče po goricah rezati ni priporočila vredno, ker navadno na zgornje dve ali 3 očesa žene, reznik s tremi očesi pa izostane, ne žene in tako visok, krempljast, gerd ters zraste. Bolje kaže, jej dva krajša reznika naložiti, ki nič manj grozdja ne dasta, in terta je lična.

Pogrobani terti se drugo leto nič ne naloži; navadno tudi grozdja nima.

Stara koža na terti se mora odergniti, in se jej vse nepotrebne gumpe, krempljі, kobile odžagati, skorja pa obere in poterga.

Kedar toča poslednje dni maja ali perve dni junija (rožnika) terto potolče in so mladike zeló poškodovane, tedaj se spet do enega očesa obrežejo; kajti upati je, da saj za reznike terta dozori, ako je le količkaj jesen lepa. Poznej se že nič več ne da storiti.

Ko je leta 1861 strašen vihár eno stran ljutomerskih goric v začetku junija uničil, obrezal sem eno terto z dvema mladikama, zelenima brez grozdja in že en čevelj visokima do dveh očesec, in jako me je veselilo videti nove pognane mladike z grozdičema, ki sta še menda dozorela, ker je bila dolga, lepa in topla jesen.

Ako pa je spomladanski mraz terti škodoval, obrežejo se bolj odgnane mladike. To isto je učiniti o smodu, ko terta nobene mladike ne stori, temuč vse je kot v šopeku zgnjeteno listje, naj se najmočnejša izrastlika do enega očesa poreže, druge pa oberó in omulijo. V tem očesu se terta zopet oživi, da je še celó kaj sadú dočakovati. Eno leto se na tak način vsikdar pridobí.

§. 10. Od okopavanja tert.

Vinogradi se okopujejo navadno dvakrat, čim prej, tem bolje. Do zadnjega marca bi se morala perva kop dokončati. Sicer se nekteri vinorejci s tem tolažijo, da se z odlaganjem perve kôpi spomladanskemu mrazu v okom pride, kajti po kôpi terta kacih

Digitized by Google

8 dni miruje; toda resnično je tudi to: „v otepi kopati je polovico obrati.“ Zató naj se nikoli ne odlaga kôp, ko je vgoden čas; le v lepem vremenu naj se gorice okopujejo. Pred kôpjo naj se toliko kolja izpíplje in na zemljo položi, ne pomeče, ker bi se tertina očesca lahko poškodovala, kolikor se misli okopati, da kolje zastonj na zemlji ne perhní, ker včasi delj časa dežuje ali celó sneží. Pri okopovanji naj bo ljudí raje manj ko več; za en oral so dve ali tri osebe zadosti, da ga spešno in krepko obdelajo. Kopači naj so trezni in naj pazljivo delajo, da tert ne posekajo in poškodvajo. Zgornje korenine se morajo do tretjega člena, posebno pri mladi terti in grobanji, porezati, da terta na spodnje korenine bolj dela; inače bi spodnje korenine odperhnele, zgornje se pa porezale in tako bi terta usahnila. Le kjer so terte plitvo sajene ali pogrobane, porežejo se korenine do drugega člena; zemlja se ima dobro, najmanj za pol čevlja zrahljati. Nikoli pá naj ne opusté kopači poveršne tratnice k terti, in kedar se ob enem gnojí, gnoja blizo terte pristergati. Gnoj se mora v težki in mokri zemlji plitvo podkopati, ker tù tudi korenine niso globoke, da lože živež dobivajo; v lahki in peščeni zemlji pa čevelj globoko, ker so korenine v taki zemlji zmožne globokeje segati, in se jim torej le tako ustreže z gnojem. Grude kaže vsikdar spreoberniti, da se trava ne vidi in zemlja lepo poravná; kolje pa k vsaki terti 4 do 5 palcev više postavi. Vsaka terta naj bo v breg nagnjena. „Dobro kopati je polovico gnojiti“.

Pri mladih nježnih zasajenih tertah se ne smejo količki izpipati, da se vidijo in ne poteptajo; s posebno pazljivostjo naj se obdelujejo, da se ves up ne uniči.

Rožje namesto gnoja o kôpi k tertam devati in podkapati, to ni svetovati, razun ako se prav globoko podkoplje in se kopač truda ne ustraši, inače ga prihodnjo kôp spet najde in mu veliko ovir dela; verh tega utegne še plitvo pokopano rasti, kakor se vidi po klancih. — Prav dobro in koristno pa je o grobanji, rožje namesto vejnika na dno polagati; tudi z zemljo pokrito, da strohní in preperelo z zemljo vred v vinograd nanošeno, je tertam velika dobrota. Ali našim vinorejcem služi v kurjavo.

Digitized by Google

Ako bi o pervi kôpi dež ali celó sneg zemljo uterdil, treba je to v drugi kôpi z globokejim delom o lepem vremenu popraviti.

Kjer se lično dela in je malo kopačev, skoplje se od žlaka do sepa en jan; potem kopači ritniško gredó in pred seboj poravnavajo in kolje stavijo k terťam, da se nobena stopinja ne vidi in je ravno, čisto kakor na gredah po vertih. Kjer je veliko kopačev, tam so tudi posebni ravnači, ki pa vsi enako iz dneva v dan delajo, kakor tisti težaki, kterim je le za to mar, da dan preide, oni pa dnino vzdignejo. Zató je po takih goricah in pri takih kopačih in ravnačih za ravnači tako zeleno kakor pred kopači, le raztergane zelene képe se vidijo; terta pa nič ne vé o najmanjši postrežbi. Uboga terta, kako si poterpežljiva in zadovoljna!

Berž po pervi kôpi se povežejo biki z bičjem h količem; najbolje s konci na vzdol, ako je mogoče, kajti biki morajo s konci nagnjeni biti proti zemlji kake 3—4 perste, da se terte tako ne slabijo in se grozdje zemlje ne dotika, inače pa popred ali kakor bolje kaže. Povežejo se zató berž po kopi, da redno ženó in več grozdja dadó ter se napeta očesa ne obrijejo; pri všibovanji je paziti, da se ne zlomijo in ne potarejo.

Tudi je dobro bike k lastni terti v obliki oboda spodaj privezati, ali paziti je, da jih ne stareš in polomiš, ker so kerhki. Takošno ravnanje terte ne slabí.

Nekteri dve — tri očesa na bikovem veršiču potergajo ali porežejo, in tako veršič v zemljo kake 4—5 palcev globoko vtaknejo, da koreninic ne spusté; toda terta pri tem več terpí, ker mladike in grozdje na biku ali vtikanici ves živež le od nje vlečejo in dobivajo.

Za posebnosti voljo, ali kjer je dovolj prostora, tudi ne škoduje, če se biki z zdravimi očesi na veršičih pol ali en čevelj globoko v zemljo vtaknejo ali zakopljejo, da koreninice poženó, in tako pusté; potlej se pa ž njimi ravná kakor z drugo terto, samo da se jim prihodnje leto rezniki na obodu prirežejo; pri zemlji pa se z mladikami ravná kakor s staro terto. Takošna terta dobí podobo brajdice, ktera dosti grozdja

Digitized by Google

dá. Pri brajdah je taka oblika najpríkladniša in kaj prijetna.

Potem se sepi nasipljejo, ako se to ni že zgodilo pred povezovanjem bikov, od kterih se o pervi kôpi ne sme brez pomislika zemlja preveč odstraniti, da se koj zadostno z zemljo od zgornje grabice pod sepom napolnijo, vendar ne previsoko kot zglavniki, da sence ne delajo in mejice očistijo. Pri nasipovanji sepov je treba paziti, da se zeló rahlo mladje ne odkerhlja. Napravijo se tudi jame po mejicah, da se zemlja vlavlja in ne splavi v doline.

Da bo vinograd vedno močen in rodoviten, naj se skerbí, da se saj vsako peto leto z gnojem pognojí; peščeni pa vsako tretje leto; inače pa naj se marljivo groba, ko je les za to.

V drugič se vinogradi kopati pričnó perve dni meseca maja, ko je že mladje nekoliko odraslo in so mladičice uterjene, tedaj 3—5 palcev dolge. Koplje se bolj plitvo in po verhu, da se zemlja okoli korenin še enkrat zrahljá, in da se plevel zatare. Navadno se začne druga kôp okoli sredi maja.

Da se trava, posebno perenka ali pirnica zatare, ki tertnim koreninicam veliko živeža prikrajša in odvzame, in terta bolj živahno raste, dajo nekteri vinorejci v tretje kopati, in sicer ko je že po vinogradu grozdje ocvetelo; tedaj okoli zadnjega junija ali v začetku julija. Ta kôp je dobra, toda neogibno potrebna ni. Tudi vreme in druga pravila je večkrat ne dopusté.

Kdor tretjo kôp želi, vincarju drugo kermo odkaže, da zamore svojo živino prerediti, ker vincar navadno z vinogradsko mervo svoja goveda redí.

Drugi pa z grahorom (grahorko) svoje vinograde gnojé, to je: grahora dajo posejati po slabih grabicah, kjer terta kumerno raste; toda podkopati jo morajo takrat, ko je v cvetji, inače nič ne izdá, marveč škoduje, ker terta nima ne zračja ne gorkote, in jo zaduší. Podkopovanje (podkašanje) grahora se mora varno goditi, ker se to delo ravno takrat opravlja, ko se grozdje mehča in se lahko z motikami natolče in poškoduje, večkrat pa celó odkerhne. Tako gleštana terta zares začne živahneje rasti in zelení v pozno jesen, ter visoke

Digitized by Google

mladike požene, da se lahko pogroba; kar se ne sme zamuditi, ker ta moč beržmine.

§. 11. Od pletve tert.

Po drugi kôpi se začne pletev, kedar so že mladike en peden ali 5 do 6 palcev dolge in se grozdeki že vsi vidijo, kar se godi do sv. Urbana; vsikako se pa mora pletev dokončati pred cvetjem. Ta pletev je zató, da terta ne oslabí, da se sposobne mladike poskerbé in ohranijo za sedanji in prihodnji rod, terti pa nepotrebne moči ne jemljejo, ter da več zraka, svitlobe in solnca vživa. Zató se morajo vodene mladičice po stari terti, ali kjer dve vkup rastete in ktere nič grozdja nimajo, obrati, da ne jemljejo potrebnega živeža grozdnati mladiki. Tako se tudi na reznikih in bikih vse mladičice potergajo, ktere nimajo kavernik, razun če so močne mladike in se za prihodnje leto pustiti morajo, bodi-si na reznikih, iz kterih bodo prihodnji rezniki in biki, ali na stari terti spodaj, da bo prihodnje leto spodaj reznik, in se tako stara visoka terta zniža; tudi takrat je terti več mladičic pustiti dobro, če tudi nima kavernik, kedar je treba rečine z grobanjem napolniti, vlačenice napeljati, ali prazni kraj na brajdah prihodnjič prepreči.

Razun tega je treba gledati pri tem opravilu, da se mladike z grozdjičem ne omulijo in ne potergajo.

Ob kratkem si naj plevec ali plevkinja zapomni: naj se na visoki stari terti tudi majhna mladičica, blizo zemlje pognana, za prihodnji reznik ohrani in ne omuli. Ob enem naj se pazi za potrebno prihodnje grobanje na vlačenice, obilnejši rod pri močnih tertah, da se jim pusti več krepkih mladik, akoravno so brez grozdja. „Rezač in plevec", sta največa toča v vinogradu, ako svojega dela ne umeta.

Pred cvetjem se v drugič poišče in poterga vse, kar nima grozdja in kar ne kaže za prihodnjo potrebo, tako da samo mladike z grozdjem in tiste, ktere so za prihodnje reznike in bike ali druge potrebe, ostanejo. Ob enem se zdaj tudi na bikovih mladičicah veršiči pritergujejo ali odščipavajo, saj pred cvetjem,

Digitized by Google

če je mogoče, ko imajo že 8 do 10 listov, inače pa po cvetji, tako da se jim samo 2 do 3 listi nad zgornjim zadnjim grozdom pusté; tako bo grozdje veče, pred dozorí in več solnca vživa.

Nekteri tudi drugim mladikam veršiče ob istem času pritergavajo, da debeleji in čversteji les postane, ali bolj na rod dozorí in se mrazu lože ubrani ter veče grozdje daje; biki pa tako niso daljši, ko k večemu 12 očesec dolgi, in jim torej tako ravnanje ne škoduje za prihodnje leto: komur vreme in čas dovoli, naj tako dela. Inače pa se to isto dožene tudi takrat, ko se trava iz vinogradov kosí in spravlja, ter ob enem veršiči mladikam porezujejo. Tudi na brajdah se veršiči mladikam odščipavajo, kakor razmera ukazuje.

Da na takih odščipanih mladikah potlej zaležnice poženó ali izrastejo, to se tako razume. Zató je treba tudi te odščipovati do 2 ali 3 očes, ko se trava kosí, ako se že pred ni zgodilo. Nikoli se pa ne smejo zaležnice od mladike odtergati, bodi-si na rodni ali jalovi mladiki; kajti zaležnica ravno terti in grozdju pripomore, da debeleje postane, in vodeni sok iz gornjih koreninic in bližnjega očesca serka in povživa, da ne požene. Če ostanejo zaležnice na mladiki do jeseni, bode oko prihodnje leto rodovitno; ako se pa po leti poterga ali poreže, bo oko le na les gnalo, grozdja ti pa ne bo dalo: zato se morajo zaležnicam samo veršiči pritergovati ali odščipavati.

Plevel se ne sme po vinogradu na kolji sušiti, temuč zunaj vinograda kje, ker se lahko na kup zgrudi in mladike na terti odkerhne, pa tudi senco terti dela. Plevel je dobra klaja za živino.

§. 12. Od vezatve.

Ko se je doveršila pletev ali muljatev, in so mladike že poldrugi čevelj visoke, tedaj ni odlagati z vezatvijo; inače vetrovi in večkrat viharji hobato rašče mladike polomijo in odtergajo v veliko škodo z najobilnejšim grozdjem, posebno na sepih in mladem grobanji, kjer terta najpred žene.

O vezatvi se navadno novo kolje v vinograde

Digitized by Google

nosi. Nese naj se ga vselej le toliko na enkrat v vinograd, kolikor se ga potrebuje o vezi, da se ne zaliva kake 3—4 tedne zastonj po mejicah in sepih ležeče. Močno ga postavi 4 palce nad terto in od solnca, da bo terta bolj na solncu, in če ni močno postavljeno, ga veter podira in mladike odkerhuje. Močna, hobato rašča terta potrebuje močnejih kolov, manjša pa slabejih in krajših. Tako tudi mlado grobanje in sajenke ne potrebujejo močnih kolov; na grobanji bodo rezniki le kratki prihodnje leto, ki navadno grozdja nimajo, sajenke pa tako preveč ne žené.

Zgodnja vezatev najbolj pospešuje in ohranuje močen, raven les, mladike in terto jako jako varuje škode po toči, ktera tako le po kolji in veršičih tertinih klesti, do grozdja pa v dobro obdelanem vinogradu ne more, in dostikrat se je cela mladika za kolom zdrava z grozdjem vred obvarovala.

O vezatvi je posebno gledati in skerbno paziti, da nikjer grozdič ne pride med vezilo (povreslo), ker tako zavit bi ne mogel cvesti, ne se razviti in lepo dozoreti; majhen pritlikovec ti ostane. Pervo povezilo se vsikdar nad grozdjem napravi; mladike naj se nekoliko proti zemlji potisnejo, da grozdje bolj zunaj okoli mladik visi, lepše raste, ga solnce bolj obsijava in lože zorí. Drugo povezilo pride nad pervo itd., tedaj po dvoje in troje, kakor potrebuje dolgost mladik. Dobro je povezavati saj tu in tam, kjer so mladike hobato izrastle in so za prihodnjo potrebo.

Tudi brez kolov je dobro krajše mladike na veršičih v šopek povezati z enim povezilom. In kedar toča pred vezatvo vinograde potolče, se mladike tudi le v šopke povežejo, ker prihodnje leto ni veliko dočakati, tedaj les brez koristi.

Kjer terte en do poldrugega čevlja v rajdah ali sicer narazen stojé, zadostuje en kol, na kteri se mladike od obeh tert privežejo.

O vezatvi je treba paziti, da se mladike ne zlomijo, posebno že precej uterjene in odrastle na grobanji.

Na brajdah se tako povežejo, da se stena ali prazni kraj pokrije, in mladike v križ, ena na drugo, ne pridejo in sence grozdju ne delajo.

Digitized by Google

Veže se navadno z reženo slamo; dve betvi se v sredi zlomite, da vezilo iz 4 betev obstojí, kar se lahko stori, ako je slama pred namočena bila. Tudi pšenična slama je dobra; ali vincarji je nočejo rabiti, menda ker jo rajši živini pokladajo.

Nekteri vinorejci ne puščajo ljudi v vinograde, kedar je grozdje v cvetji ali pa moka na njem, češ, da to sila škoduje. Na enem grozdju na brajdah sem moko vso obrisal, pa vendar je dozorel. In tako bi ta utegnila bosa biti. Toda svetoval ne bi nikomur, ker je zoper naravo, kajti kar grozdu gre, naj mu bode. V manjših goricah je to mogoče in se lahko tako ravná. Ali kdaj bodo pa veči vinorejci svoje vinograde obdelali, ako bi vincarji ne smeli v vinograd, kedar grozdje cvete, kar 14 dni, včasi tudi tri tedne terpí. Pa ravno majhni vinorejci malo na to gledajo, in vendar se v primeri veliko večih in tudi dobrih pridelkov veselé od unih.

Iz tega izvira ta-le nauk: Po vinogradu naj se delo redoma opravlja, kakor stan terte potrebuje in vreme dopušča. Drugič naj vincar pazi, da sam cvetečemu grozdju škode ne dela s tem, da mu z oblačilom cvetje pobriše in poterga. Tretjič dokler je kakošno delo po vinogradu, naj ga ne odlaga, bolje prej ko potlej, kedar je ugodno vreme za to; naj marljivo in pazljivo dela, kedar le v gorico more, inače se primeri, da bi rad delal, pa ne bo mogel, ali pa je že prepozno.

Tù sem naj se pristavi še drugo nenavadno opravilo, in sicer: rinkanje tert. Za tako delo imajo posebno orodje, take škarje, ktere berž zgotovijo rinkanje; inače se pa to tudi z nožem opravi. Z nožem se namreč skorja na stari lanski terti dvakrat okroži en četertal palca = v širini; toda stari les se ne sme raniti, niti svoje perve neposrednje kožice omajiti; poveršnja vnanja skorja se oluplje (oderzne) in delo je dogotovljeno. S tem, pravijo, se pridobí veče grozdje in veče mladike; ker skozi prerezano skorjo sok ne more hitro v zgornjo mladiko, dokler rinčica spet ne zaraste, postaja grozd večí in mladika debeleja.

To se utegne po vinogradu za kratek čas tu ali tam, na brajdah pa veliko lože storiti in poskušati,

Digitized by Google

kdor ima mirno roko, da vse skorje do lesa ne oderzne; inače pa ne bo ne večega grozdja niti veče mladike dočakal, marveč grozdje in mladike v nevarnost postavil, da je pervi veter polomi, ker so potem jako rahle ali se pa celó posušé. Po tem takem to opravilo ni vredno nobenega priporočila.

§. 13. Od kositve trave po goricah.

Za vezatvijo sledí kositev trave po vinogradih. Kteri vinorejci dadó trikrat gorico kopati, tem ni treba trave kositi. Ali navadno se tako ne ravná; in vincarji radi gledajo, da si čem več merve za živino spravijo iz vinogradov, ker ti so večidel njih edini travniki; zató pa radi čakajo s kositvo, da jim trava veča zraste, grozdje pa zadušeno po močnih goricah po svitlobi in zraku zdihuje; ob enem pa tudi sajenke terpé, ker je zavoljo obilnosti trave zanemarjajo in rajši pustė, kakor bi pa okoli njih travo izruli in ob to betvico prišli. Da je temu tako, spričuje tudi to, da nekteri vincarji le zategadel celó grahora sejejo po goricah, da si več klaje pripravijo; terti pa naj bo, kakor rado. To pa ni prav. Star vinorejec je rekel: „do vélike gospojnice (vélikega šmarna) mora trava iz vinograda biti“. Ker pa to dostikrat po velicih vinogradih ni mogoče, zakaj po težkih dogotovljenih opravilih vinograjskih navadno moški oddirjajo s trebuhom za kruhom; včasi tudi ženske in dekline s serpmí ali motikami na Hervaško odrinejo, da si par krajcarjev zaslužijo za obleko in svoje potrebe, in tako le vincarice same travo kosijo. Na vsak način pa naj se opravi kositev saj do male gospojnice (malega šmarna). Pri tej žalostni prikazni je pa vendar to dobro: da je, ker se pozneje kosí in če utegne med tem kaka nevihta ali celó toča prihruti, grozdje nekako bolj v zavetji; verh tega branijo grozdje tudi tertni veršiči, ki se navadno o kositvi porežejo. V dobro gleštanem in gnojenem vinogradu zraste trava 4—5 čevljev visoko in še čez.

Kositi naj se začne tam, kjer se je vezatev začela; kositi se mora poredoma, ne zdaj tú, zdaj tam. Ako je majhna trava, pusti jo. Dobro je paziti in gledati

Digitized by Google

pri kositvi na sajenke, ktere imajo še nježne in male mladičice; inače je vse upanje zastonj, ako se jim mladičice s travo vred pokosé. Raztresene ženske, ki le na travo in druge reči mislijo, ne pa na svoje delo, pa to rade storé.

Sedaj se morajo tudi veršiči mladikam porezati, ker že mladike spodaj začenjajo rujave prihajati, in je že les blizo svojo visokost dosegel ali dorastel; toda paziti je na prostor, ali ni za prihodnje grobanje, ali za polaganje vlačenic in potrebo ključev, da se prenizko ne porežejo. Tudi na bikih in zaležnicah se veršiči odlomijo ali porežejo. To porezovanje pomaga, da je terta čverstejša, bolj močna in rodovitniša, ter se mrazu lože ubrani, grozdje pa pred dozorí.

Da se mora pokošena trava zunaj vinograda sušiti, to se samo po sebi razume. Nespodobno in jako škodljivo ravnajo torej one ženske, ktere travo v snope vežejo in je na kole natikajo in tako sušé. Ako kdaj potrebujeta terta in grozdje svitlobe, zračja in gorkega solnca, gotovo je sedaj skrajni čas, da se terti in grozdju privoši ta neobhodna potreba: ven tedaj s travo, ven s snopjem.

§. 14. Od koljatve.

Kolje pri nas navadno skozi celo zimo in leto po vinogradih postavljeno ostane, in take le spodnji del kola strohní in se tudi drugače brez velikih stroškov in zamude silnejih opravil ne dá storiti. Le o pervi kôpi se izpiplje in med terte položi, pri nježnih sajenkah pa mora ostati, da se ne pomendrajo in zasipljejo. Vsak kopač pred seboj leže̊če kole vzdigne in je za seboj na že okopani kraj dene tako, da očes na tertah ne poškoduje, ako ga sam berž za seboj k terti ne postavi; inače pa poravnači to storé. Kol mora na zgornjem severnem kraji terte 4—5 palcev od nje postavljen biti, da koreninic ne poškoduje in ne rani, pri pogrobani terti pa bliže, ker ta še nima korenin.

Kolje naj ne bo ne previsoko in ne predebelo, da grozdju sence ne dela, tudi ne visoko oščičeno, da prehitro ne strohní in ne odpade; kakošnih 4—5

Digitized by Google

ievljev naj je visoko in dober palec debelo, pa lepo gladko. Tudi je dobro kolje preobračati, to je: spodnji del, ki je zdaj v zemlji, naj bo vprihodnjič zgorej, ako se nek kol uterdi in veliko dalje terpi; osti se e novo kolje.

Kolje tam staviti, kjer terte ni, je potrata; in vendar se to v mnogih goricah, posebno na sepih in mejicah najde in vidi, češ, da to je lepo: le kerove pameti ljudjé tako delajo.

Kolje se nareja iz jel; od mladih jel ni terpežno; v tretjem letu je že po njem; od starejih smolnatih pa 4—5 let terpí in še dalje. Tisuč tacih kolov je pred veljalo 10—12 gld., sedaj se ga dobiva po 8 gld. — Mecesnovo kolje je kaj dobro in terpežno, toda predrago pride; veljá nad 15 gld. tisočina. — Kostanjevo in hrastovo je jako redko videti, in je še draže od mecesnovega. Ogri, ki si krajcarja iščejo, iz česar ga le dobiti morejo, ga nek sedaj v Rzdgono privažajo po 12 gld.; tako zakladajo tudi z dervami vse mesto za majhen denar; sila kola lomi. Toda to za nas ni pravilo.

Tudi sem videl svilo ali drat po rajdah razpeljano, namesto kolja, in sohicam pribito; ali za navadno rabo to ni.

Iz slivovega lesa se jako dolgo terpeči količki narejajo; naj se torej take priložnosti ne opuščajo. Taki količki so tudi za nizke brajde sila prikladni.

Najbolji kup pa tudi najbolje terpeče kolje je akacijevo, ktero se vsako leto lahko seka tam, kjer je dovolj zasajenih mladih akacij, ki so že v pervem letu nektere za kol zadosti debele; le obelijo se in poostrijo na debelejšem koncu; iz korenin berž še v obilnejšem številu rastejo. Taki kotički ali prostori se že najdejo, da se akacijve sajenke ali seme posadijo ali poseje. Takošna hosta je kaj koristna.

Za en oral gorie v najboljšem stanu se potrebuje vsako leto dve tisočine kolja.

Terta je že povezana, trava že pokošena, verščiči na mladikah tudi porezani, pa vincar še-le ne sme rok križem deržati.

Včasi priderví kakošen vihár, in velika sreča je, da je terti in grozdju prizanesel in le kolje poderl.

Digitized by Google

Zató naj vzame voljno kladivec v roko, in naj z veseljem poderte kole postavlja in zabija, ako drugače ne more. Naj gleda na grozdje, da nikjer na zemlji ne leží ali se je ne dotika; tu naj zemljo odgrebe, da grozdje ne gnjije. Tako naj pričakuje vesele tergatve. Poprej naj pa še eno sliši.

§. 15. Od odščipavanja listja.

Dva ali tri tedne pred tergatvo dajo nekteri vinorejci listje okoli grozdja odščipati, da grozdje bolj zorí. V dobrih, gorkih, toplih letinah, ko je skozi leto bolj suho ko mokro, je terta meseca oktobra že zrela, saj od spodaj, in grozdje se lahko praži. V slabih, mokrotnih, deževnih letinah bo pa malo zdalo in koristilo, prej še škodovalo, ker terta se iznebí listja, s kterim zrak serka in živež dobiva, grozdje pa se spari, ker nagloma na svitlo vroče solnce pride in terdo, debelo kožo dobí.

Ako se terta skozi leto primerno glešta in o vezatvi umno ravná, kakor letina donese: vino bo dobro ali slabo, izverstno ali pa cviček. Če bi k temu pa še huda ura ali toča prihrula, pa je škoda še veča. Ker je pa vse naše delo srečkanje: naj stori torej vsak, kakor mu je drago. Le pri rumenem klešču bi bilo naravnoč ukazano takrat listje odščipati, in to samo okoli grozdja, kedar se je bati mokre jeseni. To naj bi se storilo rajše prej ko potlej, ker ta terta zgodaj dozorí, grozdje pa rado gnjije, in bi se take nekoliko gnjilobi v okom prišlo, ker bi grozdje več solnca vživalo. Pri drugih tertah pa bi bilo le v suhih letinah tù pomoči iskati, kedar kerme za živino primanjkuje; listje se pa mora odščipovati in ne tergati, da očesom ne škoduješ. Sila napačno je z roko mladiko od zgorej do tal vleči, in tako ne le vse listje omuliti in očesa obrisati, temuč še z listjem vred kožo po mladikah razčesati: to delo ni le brez usmiljenja, marveč brez pameti. Varuj se tega.

Sedaj se pa raduj pridni vincar, ker tvoja skerb in strah skozi leto se bližata zaželenemu koncu; toda vse naj se zmerno, redno, možato godí, zakaj nevarnosti so še le takrat prestane, kedar je mošt že v kleti.

Digitized by Google

§. 16. Od stiskavnice (preše).

Preden se od tergatve govorí, ne zdi se nam odveč, da se nekoliko stiskavnica (preša) in stiskanje ne slovenskem Štajerji v splošni rabi in navadi popiše.

Od spodaj ima stiskavnica dva podvala, dva čevlja široka in visoka, poldrugi seženj pa dolga. Nad tima ležé štiri tramovi, blizo en čevelj debeli in dva sežnja dolgi, kteri imajo na koncéh glavice vrezane, da se zagozde primejo in dno lože skupaj žene. Na te se položi 4—5 dilj; vsaka meri 10 čevljev dolžine, dva širine, in 3—4 palce debelosti, na koncéh so izdolbene 3 palce v širini in enega v globini, da se poprek položi v dolbljino po robu spet ena dilja, poldrugi seženj dolga na tej in uni strani, in en čevelj visoka; zgorej se jima pa napravi lična lišta „pest“, kar znese blizo poldrugi čevelj višine. Ta stranska stena se z železom od zgorej doli skozi prevertano pest in diljo spodaj pod majhnim tramičem močno zaškerne na obeh straném. Na drugih dveh straném se ravno tako dve dilji blizo dva čevlja visoki in 3 palce debeli položite in spodaj z zagozdami stisnete z vsemi položenimi diljami, na koncih pa v sredi z železom zaškernete s poprečnima diljama. Tej štirivoglati podobi, v znotrajni svitlobi poldrugi seženj dolgi in široki, v stenah pa poldrugi čevelj visoki, pravi se „kernica, pod, preša“, tù sem se o tergatvi grozdje nosi.

Pri glavicah srednjih dveh tramov, na podvalih ležečih, ste spet v prednji podval vdolbeni in močno vterjeni dve sohi „preslici“ z imenom, dva sežnja visoki in pol čevlja debeli; v zadnjem podvalu pa tudi dve preslici jako vdelani, in le poldrugi seženj dolgi, blizo en čevelj pa debeli; obe preslici ste s poprečnim lesom, „sedlo“ se temu lesu pravi, zgorej zvezani prednje in zadnje; nad sedlom je pa „konj“ iz hojevega lesa, tako se reče tramiču, ki preslice prednje in zadnje zgorej skupaj derží.

Med preslicami leži stiskavnik (prešpan) na porivavnikih, iz gabrovega ali bukovega lesa narejenih (riglih), ki so skozi predolbene preslice porinjeni, 3—4 čevlje dolgi in dva dobra palca debeli, s kratkimi ročniki, v zadnjih preslicah jih je po 6—7 razne

Digitized by Google

širine potisnjenih, v prednjih pa le en sam „persni porivavnik“ štirivoglati; prejšni se rabijo o stiskanji, na zadnjem se pa stiskavnik kakor na persih ziblje. Zató imate prednji dve preslici le vsaka 3 posamezne štirivoglate luknje, med tem ko ste zadnji dve preslici blizo 6 čevljev predolbeni, v kterih porivavniki drug na drugem ležé, na njih pa stiskavnik.

Stiskavnik ima pri zadnjem koncu gabrov okrogel les porinjen, ki séga skozi obé preslici, da ne more niti naprej niti nazaj, „igla“ se mu velí. Predej pa, kak poldrug seženj od preslic, ima štirivoglato luknjo, skozi ktero gre premikavni, tudi v sredi luknjat plohič iz hruškovege lesa, „žmek“ po imenu; ravno na tem mestu je pa od spodaj gori okrogla luknja skozi stiskavnik in žmek, skozi ktero se vreteno, iz hruškovega lesa, po glavicah ali jabelkih pomika, ktero, ko se zavertuje, stiskavnik gori ali doli žene. Kedar ga gori žene, morajo se od zad porivavniki izvzeti, da niže zamore, in se nad stiskavnikom porinejo; med tem se tudi persni porivavnik izvzame, da se stiskavnik predej niže premikuje, in tako ves koš stisne. Že pred od moških, v sili tudi od žensk, z bosimi umitimi nogami zdruzgano in zmečkano grozdje se v 4 perste široko, iz borovice spleteno, 8—10 sežnjev dolgo ostno (cufto) povije in pomeče; ali pa, kakor je sedaj že splošna navada, v obroče spravi, kterih spodnji je največi, zgornji pa najmanjši; temu kupu se pravi „koš.“ Nad ta kup se okrogla plošča „dveri“ imenovana, ker zapre verh koša, na vsaki strani s dvema kratkima ročnikoma položi; na dveri pridejo plohi po dvoje navskriž in tako versto naredé, kterih zadnji je „mečak“, ki poprek leži in ga stiskavnik popolnoma prime ali se na-nj vleže in koš silno stisne. Vreteno ima na spodnjem koncu večkrat kakih 15 stotov težko kamneno težilo, in kedar to visi, pravi se: „težilo visi“. To se pa razun pervega koša veselej godí; pri pervem se zavoljo preobilne soče ne dá obesiti; takrat se z razdiranjem koša le pol ure čaka, da se nekoliko obcedí. Pri drugem košu se že težilo obesi in visi eno uro, pri ostalih pa se prenehuje poldrugo ali dve uri s predelovanjem koša. Koši se 6 do 7krat narejajo skozi noč.

Digitized by Google

Tu je popisana le srednja stiskavnica; nahajajo pa še veče in manjše. Razun omenjenega lesa, je ugo vse iz hrastovega. Nekteri posestniki imajo ij lične stiskavnice, ne le razno umetno narezljane, oljem napojene, ampak celó barvane; taka stiskavnica ilja 300—500 gld.

Da so naše stiskavnice velikanske in dosti pro- ora potrebujejo, to se more iz zgorej povedanega zviditi. Zató imajo nekteri vinorejci stiskavnice v osebnem hramu, z imenom stiskavnica, preša, iz terega moštnarice mošt v škafih v pivnico (klet) sode nosijo. Drugi imajo stiskavnico blizo pivnice od eno streho, od koder po žlebu mošt v kad, v piv- ici na primernem kraju postavljeno, teče. Pri tretjih e nahaja stiskavnica neposrednje nad pivnico, v ktero ošt po cevih naravnoč skozi rešeto v kad teče, kar najprikladneje.

Pred tergatvijo kakih 4—5 dni naj vincar kernico, kozi leto razsušeno, z zagozdami stisne, železna ver- la zaškerne in potem s kropom zapari, da se na- leče; zató naj jej večkrat dno z vodo poliva. Voda aj do zadnjega dné pred tergatvijo na kernici ostane, otlej se pa iz nje izpusti, in kernica lepo oplakne, omije in pomete. Tudi druge posode, kakor škafje, rènte, pute, čebri, lajte in vse, kar se pri tergatvi otrebuje, bodi čedno in snažno. Voda naj bo pri- ravljena za kuhanje ali parjenje sodov, za umivanje ok in nog stiskavničarjev, prešarjev in oplakovanje opat, motik in metelj.

§. 17. Od tergatve.

Čas tergatve se ne dá določno vstanoviti, ker zračje, lega, zemlja, pa tudi različna plemena tert razni čas odkazujejo. Rivček dozorí poznej ko zelena mušica, ta spet poznej ko žlahtna mušica in klešec itd. Poglavitno pravilo je, takrat tergati, ko je že naj- viša zrelota dognana, ker takrat je največ sladkorja v grozdji.

Pozneja tergatev kakih 8 ali 14 dni stori veli- kanski razloček v obilnosti sladkorja in dobroti vina. Bolj ko je grozdje zrelo, boljše je; vendar je gledati na

Digitized by Google

mehko grozdje, ktero hitreje gnjije in se uniči, da ni škode. Pri najžlahtnejem grozdji, kakor rivčeku, tramincu itd., ktero še le v svoji prezreloti, rivček celó še-le v pervi gnjilobi najvišo stopinjo žlahtnosti doseže, je pozna tergatev najboljša; sicer je vina manj, pa je tem boljše.

Jesenski mraz le nedozorelemu grozdju škoduje, zrelemu pa ne. Ako sneg na grozdje pade in je to zrelo, tedaj mu nič ne škoduje; inače pa naj se nekoliko soli potrosi in večkrat pretaka, bo pa tudi dobro, kakor sem se leta 1859 prepričal v ljutomerskih goricah o vinu, ktero se je iz grozdja iz pod snega leta 1858 nabralo in iztisnilo, in prav dobro bilo tudi brez dodane soli.

Vsako pleme bi se moralo posebej tergati: zrelo posebej in nezrelo posebej, tako tudi zdravo in gnjilo; uno bo izverstno vino, to lahko in za domače potrebe. Tako naj ravnajo, ki si slavo pridobiti želé s prežlahtno vinsko kapljico, in dobro ime zunaj dežele razširiti prizadevajo.

Manjši vinorejci pa dobro storé, ako vse grozdje brez razločka dozorjeno tergajo in ga ob enem izstisnejo, in tudi dobro vino dobé. Koliko je tako vino bolji kup, toliko ga veča obilnost nadomesti.

Gnjili okus se o pervem pretakanji zgubí in nič ne škoduje.

Pri vsakem delu je bolje manj ljudi imeti, le pri tergatvi naj jih bo več, da se pred stiskanje začne, če mogoče, že po poldne, da se kernica do drugega dne okoli osmih zjutraj že sprazni tropin, in spet grozdje na-njo nositi zamore, kedar tergatev več dni terpí.

Kolikor se grozdja čez dan naterga, mora se skozi noč izstisniti, da se grozdje ne pari in vgorkoti (segreje). Tergatev se naj opravlja o lepem vremenu. V brentah grozdje mečkati je jako nevarno za nošnjo in celó škoda, ker se najboljši mošt razčapljuje.

Kedar je po letu v premerji 18 stopinj gorkote R, tedaj bo vselej dobro vino.

O času tergatve za naše kraje pa naj se splo pomni: Tergatev bi se ne smela pred sv. Terezijo začeti, da grozdje bolj dozorí in več sladkorja dobi pa tudi ne po vseh Svetih, ker je nevarno zavolj

Digitized by Google

nestalnega vremena; inače pa se po letini in vremenu kraja ravná. Le zrelo grozdje naj se terga in v lepem vremenu; suhe, černe jagode na grozdih se morajo odstraniti, da mošta ne pijó. Kdor v dežji bere, dobí res deseti del več, pa tudi desetkrat slabeje vino. Zrelo grozdje se pozná na suhem, rujavem peclju. Nezrelo grozdje naj ostane za domlatke. —

Pri tej priložnosti je prav dobro, povezila prerezavati, da so mladike proste in se majajo, in ako je velik sneg, da jih k zemlji pripogne, ker s snegom pokrite manj pozebejo.

Kedar je slaba letina, kakor leta 1864, in grozdje ni prav zrelo, od toče jako natolčeno, ali o zgodnem jesenskem mrazu celó več ali manj pozeblo, tedaj je dobro, v vsako šesto brento (puto) eno šako (pest) kuhinske solí potrositi, vino se tako pred očisti, postane gladkeje in bo potem bolj zdravo. Najbolje pa je, komur se stroški ne smilijo, v vsaki polnjak s petimi vedri 25 ali saj 15 funtov sladkorja vreči, se ve, stolčenega, in to berž, ko je do dveh ali treh palcev do pilike napolnjen sod, da zdrobljeni sladkor z moštom vred zavrè; poznej bi se sladkor na dno vsedel brez koristi. Tako se dá vsaki manj sladki mošt zboljšati.

§. 18. Od vinske posode.

Že zgorej smo rekli, naj se pred tergatvo vse posode, škafi, brente itd. očedijo in osnažijo. Lijavka (lakomica) in škafi za mošt in pretakanje vina in vse, kar v to služi, naj bo posebej v čednem kraji hranjeno.

Vse to veljá toliko bolj od sodov, da so snažni in dobri, ker v njih vino ostane.

Ako se je skozi leto kak sod izpraznil in je velik z vratcami, naj se dobro izpere in z metljo skozi vratca omije. Ker se iz pivnice zavoljo prevelikosti ne more spraviti, če se ne razdene, zató naj se v kleti par dni na vratca postavi, da se ocedí, potlej se spet zadela in se mu žveplo vžge, da ga znotraj popolnoma osuší; kar se mora vsak mesec skozi leto ponavljati. Če je pa manjši sod, polnjak, mora se tudi dobro z verigo omiti in zadnjič s čisto vodo oplakniti, potem se pa v senco na sapo dene z od-

Digitized by Google

perto piliko navzdol in brez čepa na dnu, da se hitreje posuši; zato je dobro sod precej podložiti, potlej ga pa na suhem kraji hraniti.

Droži ni puščati v sodu; treba je vse čisto iz soda spraviti, ker rade gnjijó in smerdljiv duh narejajo. Svinjam jih je nevarno dajati, ker rade po njih ikre dobijo. Kako z drožmí ravnati, to bom pozneje povedal.

Nov sod, s petimi vedri, je najboljši za mošt in zlasti za vino. Staro posodo je treba prej dobro pogledati; ali ni plesnjiva, ali niso droží v nji segnjile, ali ima inače kak hud, zopern duh. Tak sod se mora prej popraviti ali z žveplom ali z živim apnom; najboljše pa je, da se izkuri, to je, dno se izvzame in se slama ali rožje ali skalje v njem sežgè, in tako ožgè ves sod, potem dobro izmije; zadnjič se spet zadela in zapari s pridjano eno ali več žlicami soli, ali pa se z vinom izkuha in zapari. Nov sod se s kropom zapari, kteremu nekteri vinorejci tertnega listja, kutine, dišeče trave: janževe itd. pridevajo, sicer pa je ni tako v zmes neobhodno potrebno. Sod se nekoliko prekucuje in valja, dušek izpustí in zopet zabije; čez nekoliko ur se voda, ko se je sod že navlekel, izlije in s čisto vodo izplakne ter ohladí.

Na vsak polnjak se računi 15 brent ali put grozdja; in tako se berž ve, koliko polnjakov bo treba, ko je že znano, koliko brent je grozdja.

Vsak les za vinsko posodo ni dober; iz starega, mehkega in kerhkega hrasta je najboljši. Nekteri tudi dobre in sposobne sode za vino iz jelovega in mecesnovega lesa narejajo. Pravi se, da terd, mladikast hrast dela terdo, neprijetno, včasi še celo kislo vino; tega se še nisem prepričal. Menda bi utegnilo temu mnenju pripomoči tudi to, da se ta les teže obdeluje mimo pervega kerhkega hrasta. Vendar tudi tak hrastov les ni velikega priporočila vreden, ki ima velike luknjice, skozi ktere vedno vino moči, in je le z oljem ali firnižem namazan boljši.

Tudi iz murbnega, slivovega, verbovega lesa je sod dober in rad dobro vino dela; manje vrednosti je pa črešnjev ali bukov, gabrov in hruškov, za nič pa orehov.

Digitized by Google

Za hrastovim lesom je najboljši kostanjev, toda voljo velikih luknjic namazan ali pobojen naj bo. Nekteri imajo celó kamnite sode; ali predragi so.

§. 19. Od pivnic ali kleti.

Dobra pivnica nareja dobra vina. Pivnice naj so, ar je najbolj moč, na severnih podzemeljskih hladnih suhih krajih, da se vina ne skazijo in obroči raz dove ne popokajo in tako nenadoma vino izteče; plota je za grozdje, pa ne za vino. Take pivnice najo po zimi zadostne gorkote, da vino ne zmerzne, o leti pa dovolj hladnosti, da se vino ne pokvari; ino je v rednem miru. Le v nadzemeljskih kletih v udih zimah zmerzne vodena reč, pa vino ne. V sredi stane najmočnejše vino, med tem ko je okoli vina oda zmerznila in se lahko skozi prebiti led pretoči. olikor več je vode med vinom, toliko raje zmerzne.

Takim kletém naj se o poletni vročini s tem v kom pride, da se jim z zasajenim drevjem senca aredí in vino hladno obvaruje. Tu so brajde po-ebno dobre.

Tudi vetrovi vino jako vzdignejo; zato naj so ivnice v zavetji, in se jim takrat okna nimajo od-irati. Po zimi pa o silnem mrazu naj se celó z jdovico ali ajdinično slamo zadelajo.

Dalje stresovanje ali nabijanje v hišah, pod kte-imi so pivnice ali kleti in je vino v njih, ali pa tudi poleg hiš, da se tla in poslopja stresajo, bodi-si s sekanjem derv ali strelbo — vse to vzdigne droži. Vino hoče mir imeti.

Posebno so pa škodljive dišeče reči v pivnicah, kjer je vino, kakor: kislina, repa, krompir, zelje itd. ker vino rado tak duh na-se vleče. Kislo zelje naj se par ur v skledi nad piliko postavi, pa je vse vino skaženo, tudi najboljše; tega sem se v neki hiši sam prepričal, naj torej služi v svarilo drugim.

§. 20. Od mošta.

Pervi mošt, ki se v kad nateče, je najboljši; ta ima najmanj žlemastih delov in droži v sebi, in daje

Digitized by Google

najžlahtnejše vino. Ker se koš šest- do sedemkrat nareja, mora po takem tudi mošt razne vrednosti in lastnosti biti, ki se v kad nateka. Da bo pa vendar vse vino enako, mora se od pervega mošta, ki se v kad nateče, v vsaki polnjak 10—12 škafov vliti. Potem se spet 6—8 škafov v vsak polnjak vlije; sedaj se z nalivanjem preneha tako dolgo, da je ves mošt, ki se je iz večih košev izstisnil, v kadi; s tem se poslednjič dopolni do dva ali tri palce pod piliko, da mošt v sodu vrè in ne izmetuje. Le tako bo vino v vseh sodih enako. Sedaj se pilika s tertinim listjem po dvoje ali troje skupaj pokrije, da jih miši ne odnesó.

Mošt naj se v 24 urah pretoči, da se berž oprosti velike in debeleje nesnage, čorbe, droži; vino bo tako dosti prijetneje. Včasi se zamore že za 10 ali 12 ur v drugi dobro pripravljeni sod pretočiti, ki pa naj dobí precéj žvepla vžganega, da se ostale droži rajše vsedajo in vrenje polagoma godí, kar se ima vsikdar pri mladem vinu učiniti; s tem se tudi vino prej izčisti in dalje sladko ostane, ker bolj rahlo vre. Pri starem vinu pa ni žvepleno vžiganje neobhodno potrebno, razun da se sod spozná, ali je plesnjiv ali ne.

Ako se še drugi dan terga in stiskuje, je dobro, te sicer še ne goste droži na koš vliti in je z grozdjem vred stisniti. Kedar pa to ni, naj se v poseben sodec vlijó in naj čakajo do februarnega pretakanja; ali pa se, če je letina prav dobra in grozdje popolnoma dozorelo, da so tudi droži prav dobre, v slabo, kislo starše vino vlijó in se tako zboljša. Škoda pa je, s dobrim vinom kislo poboljšati, ker malo kislega vina, kislemu prilitega nič ne zdá, mnogo dobrega pa škoduje dobremu vinu, ker je potem tega manj, uno pa pri vsem tem ni veliko boljše.

Ko je sod tako napolnjen, začne v gorkem vremenu berž vreti, in to s tem prej, čem bolj toplo grozdje se je natergalo. Ako v pivnici ni 12 stopinj gorkote, mošt ne vrè; tako ostane dolgo sladek, pa tudi dolgo godlja. Mošt od leta 1858 je skozi celo zimo in še prihodnje leto čutljivo vrel, in sod ni smel zabit biti, ker je v mrazu izpod snega grozdje nabrano bilo.

Digitized by Google

Navadno silno vrenje terpí le kakih 10—12 dni, redkokrat dalje.

O dobri letini naj se v pivnice, kjer je veliko mošta v pervem vrenji, varno hodi, da močni hlap, hudi dušivec, človeka nagloma ne zaduší.

Nekteri napolnijo sode celó do pilike z moštom, ki o vrenji s pervega izmeče od sebe bolj debele mesnate grozdne reči, potlej pa pene; te porabijo skerbne gospodinje za drožice, se pomesijo med proseno moko, naredé majhne hlebčike, ki berž skipé in je na solncu ali v hiši posušé, da potlej ž njimi kruh mesijo. Toda zavoljo velike zgube mošta in potem vina ni svetovati splošnega takega ravnanja.

V drugič se vino meseca februarja (svečana) pretaka, proti jeseni tretjikrat, in prihodnje leto četertikrat; potem naj mirno leži in se z dobrim vinom dopolnuje, tako terpí blizo 50 let vedno boljše prihajajoče, razun ako okolšine drugače pokažejo. Dokler mošt vre, pokrije se sod s tertnim listjem, potlej s plošnatim čistim kamnjem, zadnjič z hrastovim okroglim čepom zadeluje pilika, ki pa tudi okrogla naj bo, da se sod popolneje zadeluje, ko se vino dopolnuje.

Vino se mora dopolnjevati, sicer bi kislo in kanasto postalo, ker vino vedno izhlapuje in zrak prazni prostor napolnuje. To se pa s tem odpravi, da se redno dopolnjava: novo, ko je zavrelo, kar 8 ali 14 dni terpí, vsaki 8. dan, potlej vsaki 14. dan in zadnjič vsak mesec. Zató je najboljše onega plemena vino, kakoršno je v sodu. Ako ga pa ni, naj se saj slabeje ne jemlje. Stara izverstna kapljica se s čistim kremenom, kižljekom, dopolnuje. Kedar se pa z novim vinom polni, mora se večkrat pretakati, ker vedno vrè in droži dela. Da se vsikdar čep in pilika snažno obrisati morata, to se samo ob sebi razume. Kedar je pa že kan, kar se pri slabem vinu rado najde, je lijina cev globokeje v vino spustiti, da se z vinom ne zmeša. Kanasto vino se le skozi čisto ruto pretočeno očisti, in naj se popije.

Belo navadno vino je najbolj terpežno, rudeče je že bolj nevarno; s tem pretakanjem se pa vsako vino najpred popravi, včasi tudi, če se mu novega dodá in spet vreti mora.

Digitized by Google

§. 21. Od raznih posebnih vin.

1. Sirup.

Ta sladki, gosti in prijetni požirek se na Ogerskem o dobrih letinah nareja, in sicer tako-le: O tergatvi se odbere najbolj zrelo grozdje najslajšega plemena; jagode se osmučejo, zmečkajo in zdruzgajo, mošt pa v kotel spravi, v kterem pri ognju zavrè; potem se vlije v čisto snažno vreče, skozi ktero se v posodico ali steklenice odceja; posode se močno zadelajo in na hladen kraj postavijo.

2. Sladin ali samotok.

Ta prijetna, okusna, sladka kapljica se pri nas prideluje, kedar grozdje civebe o preveliki zreloti v gorkih letinah nareja, ali je inače prezrelo grozdje najžlahtnejih plemen, kakor: šipona, traminca itd. Naj se civebe od šipona in traminca v posebno posodo odberó, na to se od tretjega koša mošt va-njo vlije, da se civebi navlečejo in napijó, potem se s kakim ročnikom premešajo in zdruzgajo, in zadnjič stisnejo ter mošt v sod spravi. Ali pa, kedar ni civeb, mora se najlepše grozdje zdravo in najbolj zrelo o suhem vremenu potergati in na slamo položiti, da se osuší; potem se jagode odpecljajo v posodo, ktera se z dobrim vinom nalije v razmeri zgerbančenih jagod, več ali manj, da se napijó, in se ravná kakor zgorej rečeno.

Leta 1858 sem videl pri nekem vinorejcu, ki je na pervi način tri polnjake sladina naredil, in pint (bokal) za 1 gold. v okolici prodajal.

3. Pelinovec.

Ta britka, sicer zdrava pijača, ktero sem pred 25 leti na Hervaškem pokusil, dela se tako-le: Sod se razdni in po koncu postavi; va-nj se na dno perva versta najboljšega in najlepšega grozdja zdeva, potlej druga versta pelina in drugih dišečih rečí, tretja versta spet grozdja, četerta pelina itd. do verha sodovega,

Digitized by Google

ki se napolnjen dobro zaveči in nabije, potlej se z dobrim starim vinom nalije skozi piliko, ter za varnosti voljo z verigami terdno poveže, da ga ne razžene. Čez nekoliko tednov, ko se je znotranja zmes navzela in očistila, je dobra pijača.

4. Pena ali šampanjevec.

Ta pijača veliko šundra dela in se je drago plačevala; sedaj se tudi pri nas v Gradcu dela in ni tako grozno draga. To sloveče šumeče francosko vino, ki se iz žlahtne mušice, rudeče in bele, dela vsako leto, bodi-si letina kakoršna koli; kedar vino ni dobro dodenejo toliko sladkorja, da je prijetno in sladko, ki se pri vrenji popolnoma zedini in razkroji. Vino očistijo z ribjim klejem, da je čisto ko solnce; da vino šumí, ne pusté ga popolnoma zavreti, temuč ga s pomladi berž v steklenice pretočijo in terdno zamašijo in zavežejo. Steklenice na posebne, zato že narejene lište razpoložijo na glavíško, in je časi kakošne nesnage, droži, oprosté in spet dopolnijo, ali pa je v pesek potisnejo. Izmed sto jih kdaj kdaj čez polovico razžene: tedaj ni čuda, da je tako drag.

5. Prosta dobra kapljica.

Da se s posebno dobro kapljico brez vsega truda tudi manj premožni vinorejec razveseliti zamore v sredi svoje družine, zadobí tako izverstno kapljico, ako si od tretjega koša steklenice (flaške) napolni, pretoči in dobro zamaši. Taka pijača je ko ogenj; in čem stareja, tem boljša.

6. Rudeče ali černo vino.

Rudeče ali černo vino se nareja iz rudečega ali černega grozdja. Vino dobí rudečo ali černo bojo iz kožic rudečih ali černih jagod. V ta namen mora mošt na zdruznjenih in zmečkanih jagodah ali grozdji v pokritem sodu, da se preveč ne izhlapí (na kernici bi se zeló spuhtilo, ker se lahko pokriti ne more), kakih 14 dni ali tri tedne pustiti, da se prav mošt

Digitized by Google

rudečine ali černine navzame in zavrè; potlej se na kernico spravi vse skupaj, mošt in zmečkano grozdje, se izstisne ko navadno večkrat do čistega; sodi se nalijó po znanem načinu, in se potlej ž njim ravná kakor z drugim moštom in vinom; toda tako vino je manj stanovitno in terpežno.

§. 22. Od droží.

Že zgorej je bilo povedano, da se mlade droži, ktere se v 10 ali 24 urah po pervem pretakanji mošta dobijo, lahko drugi dan z grozdjem ob enem stisnejo, če se več dni terga; ako pa to ni, naj se te droži v slabo vino vlijó, da ga zboljšajo. Tudi jabelčnici ali hruškovici ne škodujejo, marveč pijači večo moč in boljši okus dajó. Nikoli pa ni svetovati jabelčnice ali hruškovice, še tako malo in še tako dobre, vinu prilijati: tako se ne le pijača, temuč tudi polnjak pokvari, da ni za vino. Sicer pa naj se v posebni posodi droží do spomladi ohranijo, in kar se je vina učistilo, ker so se droži med tem časom uterdile in vsedle, pretoči. Droži se z unimi, ktere se o drugem pretakanji dobé, v eno ali več prav močnih vreč na kernici vlijó in terdno zavežejo ter eno čez drugo, in na té dve poprek spet dve napolnjeni vreči, položijo, ako jih toliko treba. Nad ta vreča se dveri denejo s plohi, in kakor navadno izstisnejo, s tem razločkom, da se to rahlo, po malem in pazljivo opravlja, da vreča ne popokajo: tako se iz dveh veder droži eno vedro takošnega vina pridobí, kakoršno je na drožéh bilo. Stare droži ne dajo okusnega vina.

Suhe droži v vrečih se v kad vsipljejo in z vodo stanjšajo, in še-le sedaj se žganje iz njih kuha. Ako bi se te skuhane droži zopet kuhale, toda z močnejim ognjem, bi se voda in rujavo-oljnate kaplje cedile, in dalo bi to „grozdno olje“, ktero ima popolnoma vinski okus. V slabo, lahko vino tako grozdno olje djano, ga jako zboljša.

Take droži, že v drugič skuhane, se potem v kotlu ali kadi tri ali štiri dni mirno pustè, da se počasi ohladijo, in se zgorej na verhnini in ob stenah terda skorja napravi, „vinski kamen“, ki se pobere in proda

Digitized by Google

kakor uni iz sodov. Ostanki so prav dober gnoj, ki se na gnojnišče spravi ali pa k najslabejim tertam naravnost v vinograd.

Tako se droži najbolj koristno in spešno porabijo. Kdor ne verjame, naj poskusi.

§. 23. Od pošiljatve vin v razstave.

Vsako leto se razpisujejo v raznih deržavah in deželah razstave za vino; zató ne bo škodovalo nekoliko besedic tudi o tej zadevi spregovoriti v pridobitje veče slave vinskim pridelkom. Kdor želí vino v razstavo kamurkoli poslati, naj si sledeče zapomni: Steklenica naj bo lična, snažna in do zamaška popolnoma napolnjena, čez vse prijaznega in vabljivega pogleda, z lepimi, z različno bojo olepšanimi napisnimi listki, ki se z bukvoveznim klejem ali gumijem na steklenico prilepijo.

Napisi naj so prav lično in čitavno napisani. Te besede in mnenje naj se nikomur otročje ne dozdeva: svet je že takov; v steklenici utegne zlata vredna kapljica biti, pa zavoljo svoje zunanje slabe ali nobene mikavne vabljivosti nikogar ne briga, mimo se gre brez pogleda na zlato robo.

Vino za razstavo mora biti dobro, čisto in lepo; mora se že pred olepšati in očistiti v drugi požvepljeni posodi, potem pa za kakih 8 dni po pretaki s čistim ribjim klejem (Hausenblase) očistiti, da bo svitlo ko solnce. Ko je takó vino popolnoma čisto in svitlo, ne spravi se po čepu ali pipi, ampak po vlaku, najbolje po cevi iz gutaperče ali gumilastike, ktere en konec se v sodec drugi v steklenico do dna postavi, iz posode mirno v steklenico.

Zamaški morajo na tistem koncu, kjer se vina dotikajo, brez luknjic biti; zató naj se pred v čisto vroči vodi razmočijo, dobro obrišejo in s strojem (mašino) v steklenico potisnejo, ali pa s kakim lesom tako v steklenico zabijejo, da tik vina pridejo. Od zunaj se zamašek tik stekleničnega vratú odreže, s cinkovim papirjem ovije in terdno z motvozjo zaveže.

Vino poblojeno, motno ali kalno, in ktero se na boji (barvi) preminja, naj se ne pošilja v razstave;

Digitized by Google

to bi škodovalo ne le razstavniku, ampak vsemu vinu ondašnjega kraja.

§. 24. Od brajd.

Med vsemi sadonosnimi rastlinami je terta najsposobniša, da se ž njo koristno olepšajo stene, svisli in brajde. V vsaki obliki in podobi se zamore spešno obdelovati. Pri parnah, hlevih, stenah, drevji, brajdah, veselišnicah (Lusthaus) se majheni trud z velikim in obilnim sladkim pridelkom, večkrat bolj ko po goricah v nekih letinah odškoduje in poplača. Vsako leto navadno kratkočasno njeno obdelovanje se poverne z denarjem iz prodanega grozdja in po pridelani pijači za domače potrebe.

Vem za nekega verhovščaka, ki ima eno terto na hruški razpeljano, od ktere navadno vsako leto 2—3 vedra vina prideluje; inače pa goric nima. Drugega posestnika poznam, ki v svojem vertu, četert orala velikem, na brajdah, med gredicami postavljenih, z raznimi tertami 12—15 veder vina dobiva; veliko grozdja pa še prodá in ga družina pozoblje. Jaz sam sem leta 1864 na brajdah največ grozdja natergal, ker ga tam silna toča ni tako ostro oklestila.

Vino iz brajdnega grozdja sicer ni posebne dobrote; lahko in mehko je brez ognjene moči, tedaj ni za prodajo. Ali ker je vendar dobra pijača za težake in domače potrebe, in se v enem letu popije, ker terpežno ni in stanovitno, stroškov pa nobenih posebnih ne vzrokuje: zató naj se ne zanemarja tako lepa prilika s toliko obilnimi obrestmi, ki se še s tem lahko pomnožijo, da se odločijo za brajde izverstna plemena, kterih dišeče in prijetno grozdje se v bližnjih mestih drago prodaja.

Med té plemena se štejejo, kakor je že v večem številu spredej popisanih in se nektere le zavoljo lahkejega pregleda ob kratkem tù ponovijo, sledeča:

1. Žlahtnina muškatna. V dobri legi in prijetnem vremenu dobí grozdje sila dober muškatni okus, ki mu pa v slabih letinah popolnoma manjka. Za zobanje je perve verste, jako terpežna terta in dozorí v začetku meseca oktobra.

Digitized by Google

2. Kerhljikovec. Ima prijetno sladko nježno meso, je rodovitna terta, zgodaj dozorí, že zadnjega septembra, in je terpežno grozdje ter splošno ljubljeno.

3. Žlahtnina bela. Ta terta zasluži zavoljo svoje zgodnje zrelote, že zadnjega septembra dozorí, svojega prijetno-sladkega okusa in terpežnosti v ohranjenji pervo versto za zobanje in splošnega zasajanja.

4. Žlahtnina pariška. Ta terta daje izverstno grozdje za zobanje, želí pa topli kraj in zavetje.

5. Žlahtnina rudeča. V močni dobri zemlji je jako rodovitna in ni zberljiva, se zamore na zahodnji ali izhodnji strani zasaditi. Ko so jagode popolnoma rudeče, tedaj so najboljše.

6. Muškat černi. Terta želí topli zavarovani kraj, ne prenaša mokrega vremena in prevelike vročine, tudi je nježna o cvetji, ima najlepše černo grozdje. Terta je sila rodovitna izmed vseh plemen, in ima velike večkrat čevelj dolge grozde, ki navadno terto pokrijó, da človek ostermí o njeni obilnosti; toda muškatnega okusa nima.

7. Muškat beli. Ta terta dobro stori v zavetji na toplem kraji v močni zemlji, je za olepšanje zidovja in svisel itd. V dobrih letinah daje drago izverstno dišečo, jako sladko grozdje, ktero se dobro plačuje.

8. Žlahtnina kraljeva. Ta terta se s tem odlikuje, da so vsi deli rudeči. Jagode že po cvetji rudeče prihajajo, kar jo povišuje; daje za zobanje priljubljen grozd in se na reznike obrezuje.

9. Žlahtna mušica rudeča. Za nizke brajde je najsposobneja, v pervih letih močno v les žene, potlej je pa jako rodovitna.

10. Gosjenog. Kdor hoče obširen prostor ali kraj ob poslopji ali drugej z eno terto pokriti, je ta najboljša, zavoljo svojega lepega odrastka, prekoredne rodovitnosti in posebnosti svojega grozdja. S to terto se celo dvorišče lahko pokrije in s tem prijetna senca dobí.

Kar se tiče obdelovanja brajd, povedali smo že pri posameznih tertnih opravilih; tù naj se le to še opomni, da se biki na brajdah ne smejo previniti, kakor se rado po vinogradih z biki dela. Na brajdinih bikih bodo prihodnje leto spet biki in rezniki

Digitized by Google

puščeni, zató se presukniti ali natreti ne smejo, le s koncem niže privezati, da ves tertin sok v prednje očesa ne tišči. Da se na brajdah stari les z enim ali dvema, tudi z večimi, pa slabimi rezniki iztrebiti mora, to je že rečeno. Gleda naj se le na to, ali je terta močna ali ne; pervi se več naloži, zadnji manj. Tudi ni pozabiti svitlobe, ktere grozdje potrebuje, da se vse ne pomota kakor snop, in tako senca dela. Vse naj bo lično in koristno razpeljano, da se mladike med in nad grozdjem lahko poveżejo. Mladike, ktere niso za prihodnjo rabo, ali pa predolge, te se slobodno pritergujejo; le zaležnic ni tergati, ampak porezati, kakor je že zgorej omenjeno. Pamet, bistra glava bo ostalo izpeljala, da bo hasnovito in razveseljevavno.

O sajenji tert blizo zidin je treba vedeti, da se terta najmanj 2—3 čevlje od stene zasadi, in še le potlej, v drugem ali tretjem letu bliže pogroba, ker pri steni vlage nima; živež terta od zunanje zemlje dobiva, kjer svoje korenine razprostira. Luknje, ktere miši skozi steno narejajo, morajo se zamašiti.

Da se na različne načine tudi v posodah za okna terta lahko rodovitno obdeluje, in se iz nje vsake baže podobe napravljajo, tega se bo iz vsega popisanega in povedanega vsak vinorejec sam lahko prepričal, in če se mu zljubi, to tudi poskusil.

Tudi od hranitve grozdja se le toliko omeni, naj se tisto grozdje za to odloči, ktero je terde kože in prav dozorelo, naj se pusti na brajdah, dokler je le moč, potlej pa v hladnem suhem hramu obesi ali pa na suho slamo položi, da se nekoliko posuši ali zvene; tako se dá zlo dolgo, včasi celó do novine ohraniti. Grozdje mora biti zdravo in čisto; ktero je za to najprikladneje, razvidi se lahko iz popisanih plemen. Zató ne kaže dalje od tega govoriti, ker poglavitna reč je: pridelke pomnožiti in blagostanje povikšati.

§. 25. Od sovražnikov tert.

Ob kratkem se naj nekoliko pové od sovražnikov vinske terte, da se pridni vinorejec tudi tem vé junaško v bran postaviti.

Digitized by Google

1. Vinorejec sam.

Marsikteri vinorejec z nenaravnim in napačnim obdelovanjem terto terpinči in sebi največo škodo dela. To se godí o kôpi, obrezovanji, pletvini itd., ako se ne gleda ne na moč in lastnost terte, niti na zemljo itd. Pri umnem, rednem in skerbnem opazovanji in obdelovanji bo pa vinorejec vedno z večimi pridelki odškodovan, ako se derží po razmerah navedenih pravil.

2. Drevje.

Posebno visoki černi les: hoje, smreke se morajo odpraviti, ker terta njih hlap in puhtenje serka, in tako grozdju, ako ga še nekoliko v bližini zraste, neprijeten okus daje. Isto škodljivo je sadonosno visoko drevje blizo ali celó v grabicah vinograda, ker terta svitlobe in solnca želí, pod drevjem in v senci pa grozdja ne storí. Zato naj orehi, kostanji, jablane, črešnje, hruške niso preblizo goric; v vertu naj so.

3. Štirinogate živali.

Psi, zajci, lesice itd. veliko škodo narejajo, ker v eliko grozdja poškodijo in uničijo, ako se ga navadijo; zajci celó terto oglojejo in ohrustajo. Postreljati je, to je najbolje. Tudi miši in podgane sila veliko kvaro storijo. V njih luknje se naj borovice natlači ali položijo krogljice, napravljene iz krušne meče, v ktero se fosfor ali glavice od vžigalic pomešajo.

4. Ptice.

Najhujši so borovnjaki, škvorci, drozgi in vrabci, ki v trumah priletajo, jagode snedó ali raztergajo, da je potlej muhe, mravlje, ose itd. popijó. Tu dobro storé uni, ki blizo gozda terto z belim grozdjem zasadé, ker rudeče ali modro grozdje srake in druge ptice pred zagledajo. Nekoliko jih tudi klopotci ostrašijo, bolje pa je odganjati jih ali streljati. Gnjezda os in seršenov se naj pokončajo, mravljinjaki pa s kropom poparijo.

Digitized by Google

5. Suček (vinear), Rebenstecher.

Ta stvar je silo škodljiva drevju in terti, inače lepa stvarca; navadno je svitla, zlato-zelena, z rudečimi nogicami, truplo je skoraj štirivoglato, od zad okroglasto, moški ima na vratu dva ostna (špici). Ne zasučejo samo listja, v kterih jajčica zalegajo, temuč kavernike (grozdiče) in mladičice prebodejo, da se vsušé. Poklati jih je najbolje, zasukano listje pa pobrati in sežgati.

6. Hrošči.

Tudi ti veliko škodo delajo, zató se naj pobirajo in pokoljejo, ker dadó dober gnoj.

7. Mraz.

Kedar skozi zimo terta pozebe, najprej glej, ali je s koreninami vred pozebla. Taka se mora izruti. Ako je pa samo nad zemljo zmerznila, taka se naj z boljšo zacepi tako: v staro terto se luknja zverta in nova mladika va-njo vtakne in obveže ter z zemljo zasuje; dobro je pri nji znamenje napraviti, da se lože obvaruje pervo leto.

Spomladanski mraz še bolj škoduje terti ko zimski, ker ta posamezne vniči, uni pa sploh mladičice popari. Ako je mraz škodoval meseca maja, tedaj naj se veče mladike do enega očesca porežejo, nektere celó grozdje imajo, ki ga pred niso imele.

Tudi je dobro, kedar se je bati s pomladi v jasni mirni noči brez vetra, da bi utegnilo zmerzovati, da se zažgó na večer velike kupe vlažne, mokre slame, plevela in germovja. Tak ogenj napravi veliko gostega in mokrega dima, ki se vleče čez vinograd; ta dim pa tudi zrak tik tal napolni z vodenim soparjem, in to brani, da zemlja ne zmerzne. Ko je mirna noč brez sape, ostane dim na mestu; toda vsi bi morali tako ravnati.

8. Smod in plesnina.

O smodu se mora terta na novo do enega očesca obrezati, kakor o spomladanskem mrazu.

Digitized by Google

Za plesnino so pa različna sredstva iztuhtali, kakor: žvepleniti terto, s pepelom gnojiti itd., ali najbolj je terto močno ohraniti, jo umno obdelovati in s popisanim gnojem jej v pomoč prihajati, ter vse dobro od zgorej pričakovati: zakaj le edini Bog je, ki bo terto ozdravil. On daje rast in vse, kar imamo.

§. 26. Od zboljšanja stiskavnic.

Gospoda si veliko prizadeva, kako bi se stiskanje grozdja polehkotilo, zboljšalo in z manjšimi stroški opravljalo, pa vendar popolnoma delo dognalo. Iznašli so že različne stroje ali mašine (stiskavnice), toda naših navadnih stiskavnic (preš) še ni nič nadomestilo, tem manj prekosilo. S tem pa ne rečem, da ne dobimo kedaj boljših, priličniših novih stiskavnic, ki ne bodo tolikega prostora potrebovale, pa tudi druzganje grozdja z nogami odstranile; kar je dostikrat manj vabljivo gledati, posebno ko so še ženske na kernici podvezane.

Ker se tedaj rabijo skor povsod stare navadne stiskavnice, kakor so popisane v §. 16, zató je želeti, naj bi tam, kjer se na novo delajo in stavijo, ne bile na tako visoki podvali, in vretena se niže spustila, da ne bo treba visoko po več stopnicah na kernico grozdja nositi, ampak od tal naj bi se lahko čez pesti na dno (pod) iz brente vsipavalo; tako bi se dosti blata odstranilo, kterega inače brentarji na črevljih v kernico ali dno nanosijo, in večkrat celó v moštu čapljajo in hodijo, ko grozdje nosijo. Nekoliko se temu v okom pride, ako se deska čez pesti položí ali v kernico na kratkih nogah klop postavi.

Taka vsa nova stiskavnica veljá 300—500 gld.; nektere so jako lične in obširne. Škoda, da toliko prostora jemljejo in veliko podstrešja potrebujejo; včasi je stiskavnik sam nad 4 sežnjev dolg, kernica pa dva sežnja široka in dolga.

Za polajšanje stiskanja in spešnega urnejega opravila, nam je mlin (kista) z dvema valekoma znan in ni drag: za 2, 3 gld. se dobí. Mlin se v kernico postavi, in dva človeka, eden na eni strani, drugi na drugi verti valeka tako, da se valek proti valeku obrača ali vertí. Nad valekoma je grod ali kišta,

Digitized by Google

zgorej širja, spodaj ozka, da grozdje samo med valeka pride. V grod ali kišto se iz brente grozdje vsiplje, valeka se zavertita, in že je vse grozdje zmečkano na podu z moštom vred; mošt se v kad odceja skozi rešeto, peceljni in jagodine kože se pa proč porivajo. Tako je veliko več prostora na kernici, kakor bi ga bilo, ako bi se celo grozdje v kernico nosilo. Potlej se ta drobiž na en kup, ki se „koš“ imenuje, v cufto ali, kakor je sedaj že splošna navada, v brezove obroče pomeče; nekteri imajo celó železne, ki so pa manj prilični zavoljo teže. Na ta koš pridejo „dveri“, na te plohiči križema, kterih zgornji je „mečak“; vreteno dva človeka ženeta in stiskavnik se vleže na mečaka in tako koš stisne. Ko se še težilo na vretenu vzdigne, ktero je skozi žmek visoko zgnano, stisne se koš silovito; zakaj stiskavnik sam ima nad 50—80 stotov, k temu še težilo na vretenu kakih 15 stotov ali centov.

S cufto, ktera je iz borovice spletena, 4 palce široka in 10 sežnjev dolga, in menda zavoljo nepriličnosti in težkega vzdigovanja že iz navade in rabe, stiskajo le še stareji vinorejci; inače je pa jako terpežna do 30 let in še čez. Ako se varno rabi, ne potrebuje popravka, med tem ko se obroči skoraj vsakokrat popravljajo.

Koši se razdirajo in narejajo 6- do 7krat, od popoldneva in skozi noč do druzega dne; s pervim se le pol ure čaka, z drugim eno uro, z ostalimi pa poldrugo ali dve ure prenehuje. Tako se 10—12 polnjakov natisne ali napreša skozi noč; pa bolje kaže manj in čisteje, ko dosti in slabeje.

Tropine se za žganje porabijo, potlej pa svinjam dajejo; nekteri je pa proč mečejo. Naj bi je saj na gnojnišče pometali!

Kjer imajo take kište (mline), ljudje lahko do večera tergajo, in dosti več oberó, ker se jim ni bati velikega kupa na kernici; na večer berž stiskavničarji, 3—4 jih mora biti, zamorejo stiskati, in mošt nobene sile ne dela. Sicer je pa bolje pred začeti, popoldne berž, ko je že kakih 90—120 brent na kernici, z druzganjem in z mečkanjem, da si stiskavničarji vsaj nekoliko proti jutru počijejo, posebno takrat, kedar tergatev skozi cel teden in še dalje pri enem vinorejcu

Digitized by Google

terpí. Zató je dobro več ljudi za tergatev najeti, da od osmih zjutraj do opoldne ali do ene po poldne omenjeno število brent grozdja natergajo. Zobanje naj tù lastnika ne ostraši; zakaj to je vse eno: ako je tergavcev veliko, bodo se enkrat nazobali; ako jih je pa malo, bodo pa tí večkrat zobali, ker morajo večkrat in dalje tergati.

Na tropine nekteri vode nanosijo in dajo je skisati, potlej pa stisnejo. Iz začetka je to pijača, „ludra" imenovana, potlej pa je jesih. Ko bi se to ponavljalo in še kakih 10—12 funtov sladkorja na vsako vedro pridevalo, tedaj bi se pijača sila pomnožila, pa tudi draga bi bila.

Tako po priliki sta dva Francoza delala in veliko halabuko, vrisk in ropot po svetu zagnala. — Nam tega ni treba, ker, žalibog! še naravnega in dobrega vina draže prodajati in ga dalje čez avstrijske meje dober kup spraviti ne moremo. Tega se hočemo prepričati v sledečem sestavku.

§. 27. Vinska ludra s sladkorjem ali tropinsko vino.

Tù naj stojí ves sostavek, ki sem ga razglasil v „Novicah" l. 1865, str. 338, od besede do besede, da se ob kratkem razvidijo vse okoliščine unega leta, in delovanje vinske ludre s sladkorjem. Sestavek se glasí:

Sila malo se je letos v onih goricah, kjer je lani toča vse pomandrala, grozdja natergalo. Tej pomanjkljivosti je nekoliko še spomladanski mraz in neprijazno vreme o času cvetja pripomoglo. Ali tako lepo dozorjenega grozdja še ne pomnim, kakor je letošnje. Ne le šipon je imel, rekel bi, polovico zgerbančenega jagodja ali civeb, tudi mavrovina (portugizar) in celó rivček, pečen in rumen (žolt), ki je letos največ in najlepšega grozdja dal, se je kerčil na nekterih tersih.

Da se je letos v mnogih goricah, posebno v radgonskih, natergalo malo grozdja, vidi se na priliko iz tega: Eden je dobil iz nograda z 19 orali komaj 27 brent, drugi na 3 oralih poldrugo brento ali puto grozdja, manjši posestniki so pa grozdje ali pozobali, ali, če ga je brenta bila, po 2 gld. prodali. Toda

Digitized by Google

kapljica bo izverstna, ktera se že v kadi po 80 gld. štertinjak plačuje brez posode.

Tudi jaz sem le 31 brent natergal v enem vinogradu na enem oralu. In ker je mošt ko olje, morajo tudi tropine prav dobre biti in po tem bolje, ker je bilo veliko civeb, ktere se izstisniti popolnoma ne dajo. Zató si mislim, bilo bi škoda, ako bi se te priložnosti ne poslužil in si en polnjak ludre s sladkorjem v poskušnjo ne napravil, češ, „ako je že krava preč, naj še tele gre“, ako je ne zadenem, kakor graški tednik priobčuje.

Šestkrat dam izstisniti ali koš napraviti iz naterganega grozdja, ter napolnim dva polnjaka. Drugi dan ob osmih zjutraj oprostijo koš in ga pusté. Ob devetih dam 40 funtov sladkorja v grudah, prav dobrega, na kernici (stiskavnici) razdrobiti, tedaj 8 funtov na 40 bokalov vode. Potem prekopljejo koš in ga na stran v kernici spravijo. Sedaj nanosijo vode za en polnjak na sladkor, ki se berž raztaja, potlej pa tropine razgernejo. Popoldan pretočijo mošt in tudi droži, okoli 30 pintov ali bokalov, to je: vsedenega, gostega mošta, zaukažem na kernico med vodo in tropine vliti. Vse to dam dobro premešati, da se tropine navlečejo.

Čez 4 dni in noči grem gledat in si mislim, da bo ta mešanica vrela in se skvarila; toda mošt v sodu ni veliko gibal ali vrel, še manj pa tropine na osladkorjeni vodi; menda, ker je o tergatvi precej hladen veter vlekel, potlej pa je dva dni deževalo in nekoliko merzlo bilo. Dam torej napojene tropine poteptati in trikrat stisniti, to je: trikrat koš narediti; vsakokrat je tehtilo (vaga) eno uro viselo. In tako dobim en polnjak ali 5 veder ludre s sladkorjem.

Po okusu se nič ne loči od mošta: mastno je, pikeče, sladko, le bolj prazno, mehko, vodeno od pravega mošta se okuša, kar je naravno. Menda bo vrelo v sodu, in se tako razvilo in razodelo, kakošne važnosti da je to početje. Inače pa stane vkupno polnjak 14 gld. 48 kr.

Toliko priobčujem za zdaj. Ko se bom pa prepričal o terpežu in lastnosti te pijače, bom dragim našim vinorejcem naznanil.

Pri Negovi 14. oktobra 1865.

Digitized by Google

Na to razglasilo morem že sedaj odgovoriti, ko je tropinsko vino s sladkorjem že veliko čez polleta staro, in sicer sledeče:

Vinska ludra s sladkorjem je delala v sodu kakor uno čisto in naravno pridelano: je vrela (šumela), ali bolj na tiho in mirno, tudi gren (čern) se je pokusil na-nj za 8 ali 10 dni; vendar se je že takrat precej grenko ali britko po peceljnih okušalo, in to še tudi sedaj prevladuje, čeravno je za 6 tednov pretočeno bilo in srednji škaf droži imelo; kar bo se menda po času zgubilo, pa tudi ludra pošla. —

Inače je lepe, svitle, rujave boje; ne kislo, ne sladko, ne vino, ne jabelčnik ali hruškovec, z eno besedo: ne vé se, kaj se pije; prazno, lahko, mehko, brinjeva predsili; nekoliko bolje od naravne vode: žejo ti ugasí.

Da je temu taka, čuditi se ni; saj je le nekterim mogoče kemijsko reči razkrojiti in tako pomanjkljivost umetno nadomestiti. Komur so znane te-le reči: alkohol (moč), ogelna kislina (oglec), sladkorja obilnost, kislina, droži, vode ne reči, potrebno primerjanje ozračja, gorkote, vlažnosti itd. skozi leto, v tropinah, moštu ali vinu, od kterega leta je: ta naj z umetnijo pomnožuje, popravlja in zboljšuje svoje pridelke, ako si noče drago pameti kupiti. S tem manj je pa to priporočila vredno tem, ki si naravne dobre pijače v zadostilo za domače ljudí in težake iz grozdja od tert na drevji razpeljanih, od brajd na stenah in posebej postavljenih, iz jabelk, hrušek, in celó iz tropin jabelčnih, hruškovih in grozdinih prosto ludro lahko popravljajo brez posebnih stroškov; inače pa saj dober kup si je lahko poskerbijo.

Če je slaba letina, bode vino slabo, kislo; in to z boljšim vinom popravljati, je očitno škoda; po takem je boljšega vina manj, kislo pa ni zboljšano. Tedaj najbolje: dobri kup ga prodati, in se tolažiti: „da nisi goric prodal“, temuč le kislo vino; ali pa ga sam popij, če se ti čreva ne smilijo: popravljajo naj vina barantači, kakor jim drago. Za dobra vina se pa tako kupci potegujejo.

Digitized by Google

§. 28. Opravila za vsaki mesec v letu.

Ko je tako vse leto v vednem strahu in bojazni pred nevihtami in drugimi nesrečami mirno prešlo; ko je tergatev veselo dognana, in mošt v pivnicah in hramih že svoj prijazni duh okoli razširja, naj skerbni in pošteni vinorejec na novo misli, česa je tu ali tam treba. Zató bo berž po tergatvi pod vinogradom ali na drugih homcih zemlje na kupe nametal, tako imenovane „oslice“ delal, in jim po verhu jame napravil, da je z gnojnico poliva in zboljšuje, ter si tako dobre persti pripravil za grobanje, sajenje in sepe, ne pa, kakor nekteri neporedni, neumni vincarji delajo, po vinogradih živine pasel, — česar noben umen vinorejec ne terpí.

Da se mladi vincar lože ravná in spominja svojih opravil, zató se mu tù ob kratkem ponavljajo:

Mesca januarja (prosinca). Zavoljo snega in mraza se ne dá veliko storiti ta mesec; vendar so večkrat prav lepi dnevi, v kterih se lahko kaj dela, na priliko:

Za nov vinograd ali kjer se stara nerodovitna z novo boljšo terto zasaditi misli, naj se zemlja o lepih dnevih, 2—3 čevlje prekopuje, da se zrahljá in dobra poveršna zemlja na dno, slaba pa na vzgor pride. Stara izruta terta s koreninami vred se naj v pervo na dno pomeče, in še-le na-njo dobra zemlja. V taki zemlji se sajenke in ključi najrajši prijemljejo, rastejo in rodijo, v deviški zemlji celó brezi vsega dodatka.

Kjer je močvirje in zategadel grabice ozke, visoke in mnoge, da terta gobava ne postaja, kar jej pa malo pomaga — naj se grabni 4—5 čevljev globoki, enga do dva pa široki izkopljejo. To se do 2 čevlja s kamenjem, kremenom, vejami, hlodjem itd. napolni, ako se nočejo za take vodotoke posebne perstene cevi kupiti in vložiti, kar bi rekel vekoma brez popravkov terpi, potem pa z zemljo zasuje, da se voda odceja in rast pospešuje. Na tako vsušenem kraji se morejo veče in širje grabice narediti; mejic pa ni treba širokih delati; 3—4 čevlje so zadosti široke, da se lahko trava, gnoj itd. sem ter tje nosi.

Digitized by Google

Naj se pripravljajo jame 2—3 čevlje dolge in še čez, ako misliš več sajenk ali ključev saditi po redu; globoke naj bodo te jame dva čevlja, enega pa široke, kjer se ima s pomladi terta saditi.

Take jame so jako pripravne za spomladansko sajenje.

Naj vincar napravlja kole iz hrastovih ali kostanjevih vej, ker ostali les se mora za potrebniše reči oberniti, 4—5 čevljev so zadosti dolgi. Tudi iz slivovega lesa so jako terpežni koli; za palec debele akacije se morajo za to rabo presekati.

Gnoj, ki se pa mora z zemljo pokriti, in mešanica (kompost) naj se v vinograde nosi.

Zadnjič, ako zavoljo slabega vremena ne moreš zunaj delati, popravljaj si svoje orodje, motike, lopate za metanje grozdja na koš, sekire, nože, vijenke, škarje, lestvice, metlje, brente, škafe, jerbase itd.

Mesca februarja (svečana). Kar se ni januarja dognalo, to naj se zdaj stori. Kjer so terte položene in pokrite ali v slamo zavite, naj se oprostijo in odmotajo, ako se ni več bati hudega mraza, kar se na nekterih mestih z brajdnimi tertami godi.

Pri obrezovanji terte se mora vselej na zrele, zdrave in močne, rodovitne mladike gledati; večkrat so drobne čverste mladike bolj rodne od debelih z velikim sterženom. Take naj se na rod, z dvema bikoma in reznikoma obrezujejo, inače pa na kratke reznike; po tri, štiri se jim puščajo. Naj se pazi na sad, plod in na prihodnji močni les; grobanju enega leta, sajenkam do tretjega, ključem pa do četertega se nič ne naklada; pervo navadno nima grozdja v drugem letu, zadnje se pa mora bolj vkorenini ti. Ako je škodoval zimski mraz, naj se vsa pozebljina poreže tik debla; inače pa do čverstega zdravega očesa. Réz naj se naredí vsikdar med očesoma, bolje više ko niže, da se zgornje oko ne zalije ali osuši; stari kremplji se pa morajo odrezati in skorja odderzati. Na čiruniče ni kazno rezati; kjer misliš čirunič narezati, naj bo reznik, in dobro boš zadel. Obrezuje naj se terta vsikdar takrat, ko še ni muzga v nji; jeseni ali zgodaj s pomladi, naj se le v vinograd

Digitized by Google

more, kar je večkrat o lepem vremenu od devetih zjutraj do treh popoldne menda mogoče. Ne gleči na druge, in ne rekaj: „drugi tudi še ne režejo, kopljejo“ itd.; čem pred je delo dogotovljeno, tem bolje je.

Po toči nabite, ranjene mladike so dobre za bike, da so le očesca zdrava; pa za drugo rabo ves les ni.

Mesca marca (sušca). O obrezovanji naj se vzamejo mladike za ključe od zdravih dozorelih tert, ki so močne in če tudi ne debele, imajo pa gosteja očesa in tanek steržén, ter so čverstega lesa in rodne. Ako je mogoče, naj bo za en palec starega lesa na ključih, kjer vsajeni največ koreninic spustijo; inače se pa spodnji konec tik očesa prereže na ključu, ki v zemljo pride. Po 30, 50—100 se jih poveže in v zemljo pogrebe, ako se berž v rožjenišnico ne polo-žijo en čevelj dolge, pošev pol čevlja saksebi, da se koreninice ne tergajo in ranijo, kedar je izkopujejo in dalje sadé. Tudi ključi s tremi, štirimi očesi se dobri za rožjenišnico; potlej se o presaditvi globokeje položijo, kakor nova pognana mladičica dopušča, da jej samo eno oko zunaj zemlje ostane.

Z grobanjem se najhitreje vinograd zgosti, potem z vlačenicami; toda to se naj le takrat dela, kedar skozi leto ni bilo toče in je terta dozorela. Pri vlačenicah je to dobro, da, če tudi miš ali červ, iz kterih postanejo hrošči, vlačenico pohrustajo, še vendar stara terta čverstá in zdrava ostane. Kjer v rajdah ena ali več tert ven pride, tam se od bližnje terte z zdravo mladiko prostor napolni, ali pa cela stara terta pogroba in rajda dopolni. Dobro je, da taka vlačenica, ako na mestu ostane, gnoja dobí; ako se pa presadi, tedaj ga jej ni treba. Pri grobanji pa gnoja naj ne zmanjkuje ali saj prav dobre perstí; če se spodaj še vejnika dobí, je pa še bolje.

Tudi cepiti terto je dobro, komur se ne vnoža, z boljšo in rodovitnejo; to hitro poboljša terto; le pervo leto je paziti pri okopavanji na cepljenje, da se ne pogrudi. Cepi se kakor drevje, toda šest palcev v zemlji najbolje kaže; ali pa se luknja v staro terto zverta in žlahtna bolja mladika va-njo vtakne, z ilovico zadela in s cunjo obvije, ter terta z zemljo zasuje.

Digitized by Google

Brajde naj se tudi otrebijo in okopljejo. Naj se kerbi za bičje brezovo za povezila bikov in brajd; oda brezinih veršičev ne rezati, na stranskih vejah e naj poišče. Tudi špagovina ali zaverniki so za to lobri. Kôp se zdaj začne.

Mesca aprila (malega travna). Kar se ni narca zgodilo, mora se doveršiti zdaj. Perva kôp naj i se v začetku marca opravila, inače pa saj do polovice ega mesca. V otepi kopati, je polovica obrati, dalje: lobro kopati, je pol gnojiti. O kôpi se kolje izpiplje n polaga, ne meče med terto, in berž za seboj na okopani kraj k terti postavlja 3—4 palce nad terto evernega kraja, da jej sence ne dela. Močneja terta lobí močneje kolje, slabejša slabeje. Pri mladih sa-enkah in grobanji se kolje ne izpiplje, da se sadež ie pomandra in pohodi ali celó zasiplje. Kolje naj o brez skorje in gladko, 4—5 čevljev visoko.

Nov vinograd se zdaj sadí, ako se ni že jeseni ali pred pervo kôpjo, da nježne sajenke ali ključe aprilovo deževno vreme večkrat namaka in se zemlja okoli njih vsede; inače pa ne škoduje tudi poznej, celó o Janževem saditi: vendar prej je boljše. Jame naj se poprek ali po dolgem brežine izkopljejo in lobre sperstenine va-nje nasiplje, da sajenke ali ključi aj po jamah dobrega živeža najdejo, kjer je slaba emlja.

Berž po pervi kôpi se morajo sepi nasipati, da se očesca na bikih in reznikih ne otepejo, grabice in nejice sčistijo in strebijo, in jame v nižavah naredijo, da voda zemlje ne odnaša. Od sepov naj se ne vleče brez pomisleka o kôpi preveč zemlje preč, sepi da se lože iz grabic napolnijo, kjer druge nanošene zem-je za to ni; tudi ni treba jih previsoko nasipavati. Če je terta že stara in visoka, pogrobaj jo.

Potem se biki privežejo z brezovim bičjem, špa-govino ali zavernkami h količku ali k lastni terti; ne-koliko se morajo previniti po vinogradih, ali na brajdah pa ne, in s prednjim koncem niže privezati; toda paziti je treba, da se ne zlomijo in da si mladike potlej sence ne delajo. Na že rahle pognane popke gledaj, da jih ne obriseš in potergaš ali omuliš.

O pervi kôpi se najmanj pol čevlja globoko koplje,

Digitized by Google

in koreninice se do tretjega člena porežejo, posebno pri grobanji in mladih sajenkah, da terta globokeje korenine poganja in se tako hitro ne uniči. Gnoj se deva blizo terte, v težki zemlji plitveje, 4—5 palcev globoko, v lahki peščeni pa tudi čevelj globoko, zgornja zemlja pa vsikdar k terti pristeržuje. Taka kôp je zlata vredna. Po malo, pa dobro naj se koplje.

Mesca maja (vélikega travna). V tem mesci se prejšnja dela dokončajo. Ključi se v rožjenišnice pošev razpoložijo in pogrebejo, ako se to prej ni zgodilo, da-si so že pognali. Tako se dalje tudi nov vinograd ž njimi zasaja. Potem je drugo okopavanje bolj plitvo in rahlo, da se plevel zatare in zemlja nekoliko zrahljá.

O pletvi se vse odbere in poterga, kar ne kaže za drugo leto, da bi se pleše zagrobale ali terta znižala. Na mladičicah, posebno bikovih, morajo se ob enem veršiči do dva lista nad zadnjim grozdekom odščipovati in vse nepotrebne izrastlike pobrati, da terta živeža brez koristi ne jemljó. Inače naj se pa pusti mladike tudi brez grozdja za prihodnji les, za znižanje terte, ako je visoka in je mladika spodaj iz starine izrasla; ali paziti je, da se mladičice z grozdjem ne potergajo.

Tudi novo zasajeni vinograd se zopet zrahljá, da mladičice čversteje in bolj ravno rasti zamorejo; kjer mladje ne morejo ven, naj se zemlja varno in pasljivo odgrebe, da se ne osmuče. Dostikrat se prezre o rezi in kôpi sajenka, da raste potlej na vsa očesa in mladičice so šopku podobne; tù naj se najmočnejša pusti, vse druge pa potergajo, inače ne bo ni ena, ni druga kaj prida. To isto naj se stori o smodu ali kedar ktera terta v germ zeleni in nobene prave mladike ne požene, da namreč najmočnejše mladičico pusti, ostalo pa vse pobere in pomuli; tako bo živahneje rasti jela.

Ako ktera dobra stara terta medlo (kumerno) raste, vzemi kravjeka in scavnice, še bolje živinske kervi, prilij jej toliko ali dvakrat več vode, pomešaj vse dobro in daj nekoliko dni stati. Potlej odgrebi pri terti na zgornjem kraji zemljo, pa tako, da do korenin ne prideš, vlij 2—3 pinte (bokale) tega

Digitized by Google

dravila proti večeru v jamo, in pusti jo odperto kozi noč, potlej jo pa zasuj.

Ako bi v tem mescu mraz ali toča terto poškodovala, morajo se iznova obrezati, saj bolj odgnane mladike, ker še za reznike mladika dozorí.

Mesca junija (rožnika). Ako se zapazijo kje epotrebne izrastlike na bikih, reznikih ali starini, naj e še zdaj omulijo; zaležnice pa pritergujejo ali odščipavajo.

Na grobanji, sepéh in mejicah, pa tudi mende po rabicah v dobri zemlji terta močne mladike dela, i tako rekoč vidama rastejo; naj se vežejo čem prej, em bolje. To je jako brani in obvaruje pred točo n viharji, in lepo ravno rastejo. Ker so pa kerhljive, morajo se pazljivo od zemlje vzdigovati, da se ne dkerhnejo. Vežejo se z reženo slamo (tudi pšenična e dobra), dva čevlja dolgo. Dve betvi na dvoje djani te zadosti za eno vezilo; napravi se jih po dvoje, roje itd., kolikor dolgost potrebuje; dobro je povezovati, kjer je treba; mladike se morajo nekoliko proti zemlji pritisniti, da lepše grozdje zunaj na zračji n solncu visi; nikoli se ne sme listje, tem manj pa ie grozdje vmes povezati. Vez se naj ne odlaga. Do adnjega tega mesca se ima vez dogotoviti.

Mesca julija (malega serpana). Kjer se še ni vez dognala, naj se berž doverši. Terta, ktera ima grozdja ali inače za prihodnjo rabo potrebnega laljšega lesa, zamore se zgorej v šopek povezati; ako naj se zvežejo tudi druge terte pritlikovčeve podobe, bodi-si z grozdjem brez kolov, včasi pa tudi ve terti z mladikami na sred nju postavljeni kol, la se tako kolja prihrani, kjer ga ni neobhodno treba.

Tu pa tam se že morejo veršiči na mladikah prietrgovati, da grozdje in les bolj čversta postaneta, predno dozorita, in se tako mrazu lože ubranita. Na novih mladikah, kjer zaležnice poženó, ne smejo se potergati, ampak veršiči porezati 2—3 liste nazaj.

Ako je burja kolje poderla, naj se postavi in grozdje oprosti, kjer se zemlje dotika. Tudi trava se že mora začeti kositi.

Mesca avgusta (velikega serpana). V tem mescu je dobro vso travo po vinogradih pokositi

Digitized by Google

in jo odpraviti; v snopéh na kolji se ne sme po goricah sušiti, da grozdju ne dela sence, ktere najmanj potrebuje, in da grozdje zračja in svetlobe več dobiva in gorkote vživa.

Kjer je grahor za gnojenje posejan, mora se predno je v cvetji, podkopati, da grozdja ne zadušij kositev naj se varno opravlja, da se grozdje ne pobije ali podere. Isto naj pazijo tisti, ki v tretjih vinograde brez grahora okopujejo, da ne bo več škode, ko prida.

Med gospojnicama (šmarnicama) naj se vejnik dela, ki je jako koristen pod grobanjem. Najboljši vejnik je iz jelševih vej z listjem vred; tudi je dober od oklešćenih živih mej, ali pa po hostah nekazne germovje: mlade topole, ternje, škrobotinje itd. Vse taka zbrav, v majhne snopičke, en čevelj dolge in pol debele, povezana, je izverstna podlaga pri kakošnem koli grobanji. Naj se torej ta jako hasnovita reč ne zanemarja in tudi tam vpelje, kjer še doseh dob ni v navadi, postavim v ljutomerskih in radgonskih goricah; se ve, da se mora potem globokeje grobati: to pa vendar nič ne škoduje.

Mesca septembra (kimovca). Nekteri še v tem mescu vinograd v tretjič okopujejo, ko se grozdje začenja mehčati, kar pa ni velike vrednosti, ker grozdje je po tem sila potolčeno in zmlačeno. — Vejnik se naj dodela, kolikor ga bo treba, trave po goricah ne sme več cemperja biti. Nekteri odščipujejo tudi listje, da grozdje več solnčne gorkote dobiva; pa bolje je veršiče prirezovati mladikam, da bode les čversteji in rodovitneji in da grozdje pred dozori z lesom vred, tako listje že samo po sebi od zrelote odpade do tergatve. O deževnem vremeni se še celó ne sme odščipavati, ker bi gnjilo. Pri klešcu bi še bila izjema, ker ta terta zgodaj dozori in njeno grozdje o mokroti berž gnjije; ali le okoli grozdja bi se jej naj odščipalo in precej zgodaj.

Kjer grozdje na zemlji leží, izkoplje se jamica, da prosto visi in ne gnjije. Kedar ose ali seršeni grozdje serkajo in pijó, morajo se gnjezda poiskati in pokončati. Tako se morajo tudi mravljinjaki, ki

Digitized by Google

revju in grozdju jako škodujejo, s kropom popariti i ugonobiti.

Mesca oktobra (vinotoka). Da se boljša plemena tert za pomnožitev poznajo, zató se v tem mescu zaznamvajo z apnom na starini, s trešcico v ol poprek vtaknjeno ali s kako cunjico obvezano. ernica se kakih 4—5 dni pred tergatvijo s kropom spari, da se navleče; vsa druga posoda naj bo čista, nažna in pripravljena.

Tergatev se ne začenja povsod ob enem času avoljo raznega podnebja in različnosti tert, kterih ne prej, ene pozneje dozorijo. Nekteri vinorejci želé eliko imeti vina; ti prej tergajo; kterim pa je za oljše vino mar, tergajo poznej. Pri nas na Štajerkem najbolj kaže, tergati od sv. Terezije do vseh vetnikov. Vince bo, kakoršna je letina, suha ali okra, vino dobro ali slabo. — V dežji naj se ne rga, naj se povezila prerezavajo, da bo terta prosta a se majala. Mošt se ne sme nikoli v slab, plesnjiv od djati; ta plesnjevi okus se nikdar od vina ne pravi: sam ga boš pil.

Pri tergatvi naj so ljudjé vedno pošteni, zmerni n v božji dobri volji.

Mesca novembra (listopada). Kjer je potreba a skozi leto toče ni bilo, naj se zdrave terte porobajo, vlačenice položijo; tudi iz rožjenišnice naj e sajenke presadé. Ako vreme dopušča, mora se rta obrezovati; rane se prej zacelijo, očesa se s kom bolj napolnijo in napnó, in tako rodovitneje ostanejo; tudi se ne jokajo; močno je slabí, če se pomladi pozno obrežejo in solzijo. Slaba terta se ora na kratki reznik obrezati, da k moči pride in opomore ali pa jo pogroba, če ravno ima eno mladiko. Na drugih krajih terto polagajo in jo z zemljo li listjem pokrivajo; kjer se dá, naj se tako stori, aj pri bolj nježnih in občutljivih tertah. Na brajdah e pa terta v slamo povije in obveže, in tako raza obvaruje. Kjer je pa že obrezana in terta v ajdah stoji in je nizka, more se z zemljo osipati n tako zoper mraz obvarovati. Kjer so vinogradi a ravnini, tam se vse skozi tako dela.

Mesca decembra (grudna). V tem mescu se

Digitized by Google

zemlja, dobra perst iz „oslic“ in gnoj v gorico n
Tedaj naj se gnoj z zemljo pokrije, kolikor se d
zmerznjeni zemlji. Peščeni vinograd se mora v
tretje leto pognojiti, ilovnati s težko zemljo pa v
peto leto najmanj.

Ako se skerbno groba in zasaja in dobro okop
bode vinograd vedno močen in veliko pridelkov
našal. Še celó takrat, ko drugi, ki bi le tergali
tergali in mnogo natergali, vinogradu pa nič ne da
— tako rekoč skozi perste gledajo, bode se u
vinorejec veselil nad svojim pridelkom iz svoje
dobro oskerbovanega vinograda. Kravo le *dojiti*, k
jej pa ne dajati, to bi vsak bedak rad.

Se vé da se ves vinograd na enkrat ne *pognoj*
to ni mogoče, temuč tako in toliko se mora vsa
leto grabic pognojiti, da se najmanj tretje v peš
nem, peto léto pa v ilovnatem vinogradu z gnojem sp
tje pride, kjer se je pred tolikimi leti začelo; in
se pa mora tam gnojiti, kjer je les najslabeji, in ta
dalje: kar je vse eno. Kedar se pa še druga dela da
opravljati v tem času, naj se dožené.

Inače naj pa si mladi vincar in pridni obdel
vavec vinograda oddahne in odpočije, da se z veseli
upom v novem letu novih, zopet obilnih pridelko
razveseljuje, sebi in drugim v blagostan, kar mu i
serca vošimo.

§. 29. Pregled, kako vinograd enega ora poplačuje stroške skozi leto.

V sledečem razkazku podajam častitemu bral
pregled, kako vinograd enega orala poplačuje stroš
skozi leto. Zaznamoval sem si je za svoj pomn
vsako leto od goric po svojem rajnem očetu *podede*
vanih od leta 1848 do konca leta 1865. Očividni s
veči pridelki od leta 1856 naprej; to pa od tod, k
sem se leta 1854 na domačo milo mi zemljo presel
in tako večkrat priložnost imel, gorico videti in j
krepko obdelovati.

Digitized by Google

o	Čas tergatve	Število brent	Štev. polnjakov nalitih	Pintov ali bokalov	Lastnost vina letnega	Štev. polnjakov prodanih brez posode	Cena 1 štertinjaka gld.	Vkupni znesek gld.	Opomba.
48	18. oktobra.	123	8	120	izverstno	6	65	195	v sre-bru
49	20. oktobra	123	8	120	dobro	6	50	150	„
50	15. oktobra	27	2	—	srednje	1. 48ga leta	41	41	„
51	22. oktobra	48	3	—	„	—	—	—	—
52	5. novembra	68	5	120	dobro	2	74	74	„
53	18. oktobra	23	1	20	točevina	—	—	—	—
54	15. oktobra	10	—	160	dobro	—	—	—	—
55	16. oktobra	93	6	20	prav dobro	10	85	425	„
856	15. oktobra	124	9	30	dobro	4	75	150	„
857	19. in 20. oktobra	176	14	40	izverstno	18	70	630	„
858	18. in 19. oktobra	203	14	100	dobro	—	—	—	—
859	14. oktobra	81	4	140	močno	—	—	—	—
860	15. oktobra	74	4	—	kislo	—	—	—	—
1861	18. oktobra	83	5	20	izverstno	22	108	1188	avst. velj.
1862	8. in 9. oktobra	203	15	40	prav dobro	14	70	630.	„
1863	6. in 7. oktobra	267	20	120	„	20	80	800	„
1864	18. oktobra	42	2	50	točevina, sila kislo	—	—	—	—
1865	4. oktobra	31	2	—	izverstno, trtj. civb.	4	50	100	„

Splošni stroški za en oral vinograda znašajo 50 gld. vsako leto.

Digitized by Google

Doklada.

§. 30. O nekterih gospodarskih rečéh.

Dobro in koristno je vinorejcu tudi o gospodarskih rečéh kaj vedeti; zakaj večkrat se mora poganjati za gospoda po njivah, travnikih itd. in ga nadomestovati. Pa tudi samemu vincarju in prostemu poljedelcu je treba v sedanjem času kaj več vedeti, ko le hruške peči. Svet napreduje v raznih iznajdbah, stroški so vedno veči; kdor tedaj ne maha naprej, zaostane s kislim obrazom sebi in drugim v nadlogo.

Zatorej ponujam tù vinorejcem nekoliko poduka o njivah, travnikih, o živinoreji, o sadnem vertu in o gozdu.

a) Od njiv.

Vincarji navadno nimajo veliko njiv v svojo rabo, in zato ne kaže obširno o poljedelstvu govoriti. Naj to, kar imajo, dobro obdelujejo, ne le vincarji, temuč tudi drugi posestniki. Kjer so njive na homcih ali na brežinah ležé, tam se ne sme navzdol orati, temuč poprek, da se dobra zemlja ne odplavi brez koristi na ceste in v grape.

Ako je peščena njiva pognojiti, mora se na gnojnišča ilovice nametati; kjer pa je ilovno polje, naj se peska primeša gnoju; tako se svet popravi in zboljša. Da bo veselih pridelkov pričakovati, treba je ž njiv vse stran spraviti, kar sevi ali obdelovanju škodovati zamore. Kamenje naj se skerbno pobira in ž njim potje poravnajo, kteri so večidel sila slabi za ljudi in za živino; pečine je treba, ako so v zemlji izkopati ali izstreliti, in kar je moč z njive spraviti, če ni mogoče pervo leto — pa drugo.

Okoli njiv se mora nepotrebno germovje in hrasti, ki jako škodijo setvi, posekati; kjer so pa žive meje, naj se ponižajo, da žitu sence ne delajo in se merčesi ne redé. Mejnike je treba spoštovati ko lastno punčico.

Ogoni naj so široki, ker se na takih več prideluje, razun če je njiva močirna; v peščeni zemlji pa že celó ni treba ozkih ogonov.

Digitized by Google

Leta 1856 kupim njivo, en oral veliko, in prašam, koliko je ta njiva pridelkov dajala, imela je ozke ogone. Rekó mi: v najboljši letini priraste na njej 6 kôp žita. Jaz dam iz 16 ogonov 8 napraviti, in od tistega časa pridelujem 10—12 kôp: razloček očividen.

Za seme se mora vselej najlepše in najteže zernje odločiti; tako zerno ima močno kal, včasi dve po tri betvi požene. Zató ne kaže v dobri zemlji pregosto sejati, celó ozimine ne, posebno če se še jeseni precej vkorenini.

Sejejo in sadé naj se take reči, ktere več haska ali koristi donašajo, in se lože v denar spravijo ter so potrebnejše, postavim: pšenica, koruza, merkvica (korenje), bob, fižol, leča itd. Koruzo je dobro poprej s terpentinovim oljem pomočiti, da je ptice ne požró.

Ako se z gnojem tako ravna, kakor je v začetku popisano, bode ga povsod zadosti, in vsaka njiva za razna semena sposobna in dobra.

Svetovati je, naj bi se kmetovavci strojev ali mašin čedalje bolj posluževali, tako bi veliko več pridelovali in na sev manj zernja pometali, delo pa bi hitreje od rok šlo, česar se pri sejanji koruze z mašino vsak lahko prepriča.

Oj, da bi se posestniki porazumeli in razmetana svoja zemljišča skup djali, da bi jih ne imeli tako oddaljenih in razkosanih! —

Naši vinorejci, pa tudi drugi posestniki, radi dosti živine redé, ker to je njih blago. Dobro; naj pa tudi za veliko kerme skerbé s tem, da si travnike zboljšajo, detelje na njive in po travnikih na razmetane kertine posejejo, ter si pese obilno pripravijo za-se in živino. Kjer je več njiv, naj se cela, kjer jih pa ni, naj se pod goricami ali saj po dva ali tri ogone na njive in celó po sadunosniku nemške detelje (lucerne) poseje! Zato mora zemlja dobra in precej globoko zorana ali prekopana biti. Ta majhni trud pa tudi nemška detelja obilno povrača skozi 15—20 let in še dalje brez vsega opravila, k večemu da se jej z mavcem kdaj kdaj postreže. Daje se po štirikrat v letu kositi. S pomladi, ko je še vse rujavo, že ta zeleni, ker več čevljev globoke korenine dela in jej tudi nobena suša ne škoduje. Tako ne bo trebalo

Digitized by Google

po gozdih in drugih ptujih krajih trave skrivoma nabirati ali krasti, kjer se večkrat mlado drevje s travo vred pokosí, kar je sila gerdo in greh.

b) Od travnikov.

Po travnikih nekteri iz jarkov izkopano zemljo na obé strani nakupičijo v podobi jezov; potlej se pa čudijo, od kod da mokrota na travnik prihaja, in da kisla merva raste namesti sladke. Na tak način voda v travnik prihaja, ali odtekati v jarke in grabne ne more, ker jo jez zaderžuje. Zató naj marljivi vincar in skerbni gospodar take jeze pri grabnih, homce in zvišave na travnikih v nižave in mokrotne kraje razvozi in razgerne, da se voda lahko v jarke odceja.

Ako je pa kak studenček kriv, da je travnik močiren, naj se po travniku brazda vreže ali izkoplje rov pošev, ne z ravnima stenama, če tudi čevelj globok; zgorej naj bo čevelj širok, na dnu pa ozek. Kjer je treba 2—3 čevlje globokega grabna ali jarka, naj se izkoplje za čevelj širok in tako globok, da se more voda v glavni jarek odtekati, njemu na dno naj se dene kamenja, sosebno kremena (kižleka), (tudi jelše so dobre tako položene, da ena poleg druge, tretja pa na njima v jarku leží); to naj se z vejami pokrije in z zemljo spet zadela in poravná: tako se voda odceja v glavni jarek, zverh pa lepa trava raste. Sicer pa tudi ne prizadene preveliko stroškov, kdor si perstene cevi omisli in je tako v globok jarek položi, da se ena druge derží, in so nekoliko nagnjene proti glavnemu jarku, kamor se ima voda odcejati; ali jarka ni treba tako širokega kopati. Zadnjič se tudi ta z zemljo zaspè; travnik bo suh in dobra merva bode rastla.

Na tako nasipani in poravnani travnik se s pomladi seneni drob, travna semena ali detelja poseje; drugače se pa kisla merva s potrošenim pepelom berž v deteljo in sladko kermo spreoberne.

Ako so travniki bolj suhotni, naj se jeseni z gnojem ali z gnojnico, kteri se dva dela vode prilije, pognojijo. Tudi s pepelom, sajami, apnom, mavcem, celó s krompirjevo natjo (zelenjadjo) se travniki gnojé.

Voda naj se, kjer se dá, le s pomladi na travnike

Digitized by Google

spušča, in sicer, dokler ni trava že za dva palca dolga. S pomladi se mora s travnikov vse dračje pobrati, gnoj, jeseni raztrošen, pograbiti in na kupe spraviti, potlej pa na gnojnišče ali s perstjo zmešan v vinograd ali na njivo ž njim; tudi kertine razkoplji in jarke iztrebi, in ves ta trebež na gnojnišče zvozi. — Nobenega germa po travnikih ne terpi. Mejnike spoštuj, posebno o kositvi.

Navadno kosijò travnike okoli sv. Vida. Kosi naj se takrat, kedar je trava že večidel ocvetela; inače ni niti seno, niti slama, niti otava. Otava pa se kosí, kedar je toliko zrastla, da ni upati veče.

Ako je pa travnik tako močen in dober, da se dá trikrat kositi, je prav, pervikrat kositi zadnjega maja ali ko začenja cvesti; drugič zadnjega julija, ali kedar otava dosti velika zraste; in tretjič zadnjega septembra, ali kedar vreme dopusti in velikost trave kaže. Se ve da se takemu travniku mora v pomoč priteči, bodi-si z gnojem, bodi-si z zredčeno gnojnico, da zamore trava globokeje svoje korenine v zemljo poganjati, in da se po vodi nanošena razna semena lože in hitreje vkoreninijo. Kar še potem zraste, naj se pokosí ali o suhem vremenu popase.

Vsa merva, bodi-si senó ali otava ali kar si bodi, mora biti dobro posušena, in se najbolje hranuje pod slamnato streho v skednju ali v parnah; toda tù morajo podloženi biti tramovi, da spodnja merva ne operhne. Včasi je slabo vreme o kositvi in se ne dá na travniku do dobrega posušiti, tedaj naj se v senci tako sklada, da pride ena lega slame, druga merve itd. Tudi je dobro, jo osoliti in stlačiti, da se skisa.

Hrani naj se senó posebej, ktero je za konje in vole, in pa otava posebej, ktera je za molzne krave.

Tošelj (divji čebul) se rad po neštevilnem semenu zaplodi tudi na dobre travnike. V jeseni požene iz čebula po pokošeni otavi berž kake 3—4 palce dolgo, bledo-rudeče cvetje, prihodnje leto pa so bombeki polni z obilnim semenom; tí naj se pokosé, ako ga popipati ni mogoče, z zelenim precej velikim perjem vred, kakor hitro se zapazijo glavice med perjem, in zelenjad za gnoj oberne.

Digitized by Google

c) Od živine.

Lepa živina je posestniku ponos. Lepo živino bo le tisti imel, ki jo ljubi; pa tudi živina bo njega ljubila. Pregovor pravi: kakoršen je človek do živine, takošen je do človeka.

Živine naj vsak posestnik, torej tudi vinorejec, le toliko redí, kolikor je lahko preredí. Boljše manj pa dobro, kot veliko pa slabo; verjemi, zgube ne bo nikjer. — Tudi terpinči je ne, ker je to zoper zapoved božjo.

Živini se mora vsikdar zvesto, in sicer v obrokih kerme dajati; ne preveč na enkrat, da je pod se ne vleče, temuč večkrat toda toliko, da se nasiti; poslednjič se napojí ali v hlevu ali se na vodo žene, tako se ob enem tudi sprehodi.

Kermi se živina trikrat na dan: zjutraj od petih do sedmih, opoldne od ednajstih do ene, zvečer od petih do sedmih. Na nekterih krajih sem videl le dvakrat na dan živini klaje dajati in jo kermiti, in sicer od osmih do desetih pred poldnem, in popoldne od treh do petih; pa to ni priporočila vredno. Tudi mi se radi trikrat na dan nasitimo, in verh tega še kakega namečka ne čertimo, marveč želimo; tem bolj pa živina, ki nam pomaga vse opravljati in nam vse daje, kar imá. To umé vsaka kmetica, želarkinja in vincarica, ki komaj čaka molže, in to po trikrat na dan.

Pasti živino je potrata in velika zguba; na slabih spašnikih živina terpí in gnoja nič ni; le jeseni se sme na dobrih pašnikih o lepem vremenu pripustiti.

Vsak večer naj se živini dobro nastelje; tudi ilovica je dobra stelja; izkida pa po leti vsak teden dvakrat, po zimi pa enkrat, iz konjskih hlevov pa vsaki dan, da konjem kopita ne gnijó.

Hlevi naj so snažni in čedni, brez pajčevin in zračni; ni dobro, da so po leti vedno zaperti.

Gnojnica (scavnica) se mora iz hlevov po položenih žlebih v gnojniščno jamo brez over odcejati, da zidovje škode ne terpí in da živina na suhem stojí. Pri snagoljubnih ljudéh sta v vsakem dobro vravnanem hlevu v kakem kotičku: kertača in češelj (štrigel), s kterima

Digitized by Google

se živina snaži in čisti, kar jej sila dobro tekne: to e pol klaje.

Živina se ne sme naglo prehladiti; vroči, potni živini se ne smé dajati niti jesti, niti piti, dokler se ne ohladi. Ako zboli, pokliči učenega in skušenega zdravnika; nikoli pa ne kliči neumnega mazača. Za vano merzla voda pomaga. Ako se je prehladila, s slamo jo ribaj in odeni. Ako jo napne, vzemi nekoliko neugašenega apna in z vodo jej ga v gobec vlij ali pa nekoliko salmijaka, ki ga v lekarnici ali apoteki dobiš; to zadnje pomaga hitro, ko bi pihnil. Kdor pa želí več o tem vedeti, naj si kupi „živinozdravilstvo," ktero sta spisala dr. J. Bleiweis in dr. Strupi v Ljubljani.

Tudi sol za lizanje živini jako koristi; inače jej pa kaj dobro tekne s slano vodo poškropljena suha terma ali klaja, ktero s slastjo jé; toda preveč solí ne jej ne sme dajati.

Pretepajo in terpinčijo živino le hudobnega serca judjé; le taki pravijo: „Saj ne moli, in tudi v nebesa ne pride!" pa tudi tí ne, dokler boš tak. —

Z brejo živino posebno lepo ravnaj in jo oskerbuj; polj jo kermi, ker za sé in za mlado več živeža porebuje, vendar ne preveč, da ti ne zboli; ta ti prenoženje povekša. Le neusmiljeni bedaki brejo živino po trebuhu ali po glavi in očéh tepó in bijejo, jej velika bremena nakladajo in v klance ž njo dirjajo, po kerčmah posedavajo in serkajo, živino pa brez klaje zunaj pusté, potlej pa z brejo kobilo leté ali naglo jezdarijo proti domu, bodi-si v ravnicah ali po klancih. Enako sirovo in neumno je, ovce poditi ali pripustiti, da se breje krave bodejo itd.; vse to spravi žival v nevarnost, da utegne zvreči.

Manjše živali, kakor ovce, svinje ne potrebujejo pomoči o rojstvu, kobile in krave pa večkrat. Takrat se mora izučeni živinozdravnik poklicati. Mlado žirálšče pústi materi, ki ga najbolj redí in varuje; le svinje včasi svoje mlade raztergajo in požró. Mlade z ígnjem namazati, je smerti obvaruje. Teleta in žrebeta pa naj so v maternem toplem hlevu posebno po zimi; ni tedaj usmiljeno, mlade v drug hlev zapirati in je ob rokih k materam spuščati. Ako so matere zeló nolzne, naj se pomolzejo, da mleko ne zastane in se

Digitized by Google

ne sterdi in tako vime ne zbolí, dokler mlado vsega mleka brez škode ne posesá. Kdor hoče mlado žival odrediti, mora jo najmanj 6—8 tednov pri sescu pustiti, dokler se navadne kerme priučí. Kedar je mati na paši, naj tudi mlado skakljá, to mu koristi. Kedar matere ni, daje se mlademu mlačno moknato mleko. Da se mora mati v tem stanu dobro rediti, to se samo ob sebi razume, to materi in mlademu jako tekne. Perva in zadnja teleta so za mesarja. Ako želiš veliko žival, moraš velike mater imeti; bik ti nič ne pripomore. Pravijo: kdor hoče teličko, ko se krava pója, naj jo poprej pomolze; kdor si pa bikca želí, naj kravo s polnim vimenom k biku žene.

Tele se zadosti odebelí pri materi skozi 4 do 5 tednov; kedar se mu pa še jajca v mlačno moknato mleko priterjajo in dajejo, bode pa ko cmok debelo. Odraščena goveda se po majhnem debelé ali pitajo, in sicer tako, da se jim iz začetka dobrega sená in v poparjeni rezanici repa, pesa, korenje itd. daje; potlej pa se jim klade več dobre kerme potresene, tudi korenstva kuhanega ali sirovega, nekoliko osoljnjenega z oblodo na debelo zmlete koruze, rži itd. daje.

Svinjam se iz začetka z dobrimi pomijami repa daje, potlej gosteje, vmes kuhano ali sirovo zrezano korenje, pesa, kompir, ječmen itd. Želod da terdo mast.

Svinjina se mora vsikdar prav dobro v vreli vodi skuhati ali speči; to isto naj se zgodí s klobasami, mesenimi in drugimi, v kterih je kaj svinjskega drobá, tako se mogoče trihine pokončajo, in jed je zdrava.

d) Od sadonosnega drevja.

Kakor naj ima vsak vinograd svojo rožjenišnico, tako naj bi imel tudi vsak sadonosnik svojo drevesnico, iz ktere se prazni prostori v sadovniku nadomestujejo.

Vsak človek ljubi sad, tem bolj ako je žlahten, ker je zdrava jed; tudi vincarju ne preseda.

Sadonosno drevje je ali divje ali žlahtno. Divje ni vredno, da žlahtnemu prostor krade. Zategadel se morajo na priličnih solnčnih krajih in legah: pod vinogradi, po brežinah, pri potih in cestah, pri hišah itd. divjaki, ako žlahtnih dreves ni dobiti, že jeseni posaditi; ako pa to ni mogoče, naj se jim jeseni vsaj

Digitized by Google

jame izkopljejo, da se s pomladi v dobro pripravljeno zemljo redoma presadé in cepijo.

Za cepljenje so le leseni popki, ki so sredi veršnih mladik nastavljeni in najlepši; mladike se pri cepljenji za 3 popke prikrajšajo, da lepše ženó. Ti cepiči se z verhov žlahtnih dreves urežejo, predno muzga žene in se ohranijo v persti, palec globoko zakopani.

Požlahtnujejo se divjaki različno; tu naj se navadno cepljenje omeni: boljše je jedro od lupine.

Cepi se v razklad. Deblo se gladko odreže, razkolje in žlahtni cep pri strani v podobi zagozdice v nežlahtno deblo tako vtakne, da se lub z lubom sprime; cepa spodnji popek naj bo noter obernjen, da se deblo prej zaraste in pokrije, oboje se pa s trakom, z voskom namazanim, poveže, ko se je vsa rana s cepilnim voskom poprej zamazala.

Cepilni vosek se pa tako-le dela: vzemi rumenega voska, čiste smole in terpentina v enaki primeri; to troje na žerjavici vkup stopi, potem pa v merzlo vodo v skledo zlij in z rokami stlači.

Pri vsakem cepljenji, kakor je že zgorej rečeno, mora spodnji cepičev popek znotraj in ne zunaj debla biti, da se rana lepše zaraste in gladko deblo postane; cepa ni nikoli osliniti, ali ga v ustih imeti.

V razklad cepiti je najstarša in najnavadniša šega žlahtniti divja drevesa, kar zanesljiva rast cepljenja, dobro opravljenega, poterjuje in priporoča. Cepi se od februarja do majnika, ko se že napeti ali zeleni popki kažejo. Divje drevesce mora biti v soku, cep pa, da v sok prihaja.

Le sadje enakega plemena se dá vkup žlahtniti. Hruške pa se dajo v mnoge hruškove divjake, v kutino in v glog cepiti; črešnje v višnje in višnje v črešnje; marelice v breskve in slive itd. Cepi se v razni visokosti debla ali celó na vejah za to odločenega drevesca. V sredi debla ne kaže cepiti, posebno takrat ne, ko je že predebelo, cep pa majhen, ki ne more obširnost starega debla napolniti in se rana zarasti. Sploh naj se 5 do 6 čevljev nad korenino mlado drevesce cepi; to pa naj bo en perst ali saj pol palca debelo.

Lepo je gledati drevo z raznimi plemeni cepljeno;

Digitized by Google

človek se nehoté čudi obilnosti raznega sadja, njegovi barvi, velikosti in zreloti. Eno mojih sadonosnih dreves, jablan, ima 10 plemen raznih jabelk cepljenih, in me jako razveseljuje.

Sadonosno drevo, jablan, hruška itd. mora šest do sedem čevljev visoko deblo imeti, in pa lepo krono, tako da ena serčna veja naravnoč kviško raste, tri ali štiri pa okoli one; zató se postranske in ne prilične veje porežejo, kakor tudi one, ktere bolj na vzdol rastejo in se obešajo, razun tistih, ki je sad pripogiblje pri že bolj odrašenih; takrat se pa morajo spodnje veje ali podpreti ali privezati z vervjo ali z drugo kako rečjó k gornjim vejam.

Da bo lepo drevo spodobne visokosti in lepe krone (kar je posebno pri jablanih in hruškah blizo cest in potov zasajenih gledati, da veje ne visijo preveč na cesto in vozačem neprilik ne delajo), mora se mlado drevesce že od tretjega do petega leta obrezovati in se mu prihodnja lična podoba dajati.

Kdor pa želí pritlikovce (nizka drevesa), ta naj je niže cepi in tako obrezuje, da mu zaželeno podobo dadó. Za tó so jablančki in tudi hruške, v kutino cepljene, in breskve itd. sposobne. Celó v posodah se tako drevesce lahko za kratek čas in lepoto obdeluje, vendar se mora mesca junija v drugo obrezovati in mu posoda večkrat premenjevati, da korenine več prostora dobivajo.

Izmed jablan kaže najbolj „kosmače“ (mošancarje itd.) pomnoževati. Ta jabelka so okusna, dišeča in dolgo terpé; tudi dobra jabelčnica je iz njih in se sirova prelahko prodajajo. Med hruškami pa dajo najboljšo hruškovico tepke, naj se torej zasajajo, ki rade rodé. Tudi maslenke, ki se že v velikem številu med nami najdejo, se naj razširjajo. Žlahtni jablančki in hruške se torej lahko dobivajo.

Ako močno rašče drevo vendar ne rodí, naj se mu nekoliko korenin poseka, nekaj vej odvzame, koža prereže, toda ne do lesa; ali pa se spodnje veje k deblu privežejo v obliki oboda. Eno mojih jablan že 20. leto raste in še nisem videl le enega jabelka, in letos je polno polno cvetja.

Vse sadonosno drevje naj se v taki razmeri za-

Digitized by Google

saja, da bo zrelega sadja skozi celo leto do pozne jeseni dovolj.

Jame se morajo 2 čevlja globoko in 3—4 široko izkopati. Ako je zemlja mokrotna, treba je za en čevelj debelo kremena in drugega kamenja na dno nametati in drevesce više, celó zraven zemlje, na dobro perst postaviti, h količku privezati in majhen zasip okoli njega napraviti. Slaba zemlja se mora z boljšo perstjó popraviti, in drevesca tako globoko vsaditi, kakor je pred presajanjem v zemlji bilo. V jeseni je najbolj mesca novembra saditi; tako drevce s pomladi raste, kakor bi vedno tam stalo. Poškodovane korenine je treba porezati, vej pa toliko, kolikor imá korenin: več korenin, več vej. Drevesca v gnojnici namakati, to je umorí; bolje je je v zemljo na pol pogrebsti, da se jim korenine ne usušé, kdor jih berž ne zasadí.

Drevesca naj so zdrava in lepo rašča in ravnega gladkega debla.

Sadé se pa 2—4 sežnje saksebi, kakor prihodnja velikost drevesa potrebuje: slive gosteje, hruške, jablane, orehi, kostanji redčeji, da si sence ne delajo. Vsikdar se pa mora suhljad iztrebiti in pregoste veje porezati, da je solnce lože obseva in sad dozori.

Obrezovati in iztrebljati drevesa mora se že jeseni skozi vso zimo do pomladi, dokler spet muzga ne kroži; le pri orehih se nikoli ne sme veršič porezati, ker ima velik steržen, in drevo bi usahnilo ali saj od znotraj trohneti jelo; niže postranske veje pa naj se le porežejo ali požagajo, da dobí lepšo podobo; tudi deblo bo veliko več vredno z lepšim lesom. To isto naj se godí s kostanji, ki potem prav veselo na visoko in debelo rastejo.

Jablančki se ne sadé pregloboko, tudi preplitvo ne, da se jim korenine ne osušé, najboljše kakor so pred stali, toda ljubijo bolj dobro ko preslabo zemljo. Okopavanje jim jako hasni, in rodovitnost pomnoži bolj kot gnoj. Dobro jim teknejo venci, narejeni okoli debel, da se voda vlavlja in korenine dosti vlage dobivajo in živahneje rastejo. — Jabelko je sila koristen sad: za jabelčnik, jesih, za sirovo jéd in za prodajo; suh je kaj dober in zdrav, ako se skuha.

Digitized by Google

Jabelčnih plemen je blizo tisoč. Tako štejejo tudi hruškinih plemen čez 900.

Hruške ljubijo bolj rahlo zemljo, sperstenino in topel kraj. Sadé se malo globokejše od jablank, in okopavanje jim zlo hasni. Tudi hruške so velik blagoslov božji; za kaj in kako so dobre, vsak vé.

Češnje v vsaki zemlji rastejo. Sadé se plitvo, le malo globokejše od sliv.

Slive ali češplje in vsa enaka plemena se morajo plitvo saditi, da le zemlja korenine zakrije. Slive ne terpé dolgo; zató je treba, da si jih vincar in vsak posestnik vsako leto kaj zasadí. Gosto posajene dobro storijo; vendar naj se po redu sadé, da pogleda ne žalijo in lahkomiselnosti gospodarjeve ne oznanujejo; ljubijo zavetje. Pri hišah, kjer imajo dobro zemljo, ktere posebno ljubijo in ktera jim dobro tekne, rade rastejo in rodijo. Na kterih je vinska terta, imajo skorej vsako leto nekoliko sadja, če tudi indej ni ne ene slive videti. Trebijo naj se; iz korenin pognanih mladik ni puščati, da se odurnemu germu v okom pride. Daj jim sperstenine okoli debla. Koliko je ta sad vreden in koristen zdravim in bolnim ljudém, tega se je menda že vsakdo prepričal.

Orehi ljubijo vsako zemljo, niso zbirljivi; vendar se po brežinah najboljše obnašajo, velika drevesa so in radi rodé. Sirovi orehov sad se jeseni z lupino vred sadí, in sicer le kakošna dva palca globoko, s pomladi že kalí in raste, ako ga miši niso pojedle. Orehi radi pozebejo. Tudi orehov les je za mizarska dela kaj hasnovit.

Kostanj ne pozebe tako hitro, in za ljubo ima vsako zemljo; tudi na odsolnčni strani dobro stori. Od mladega se mora trebiti in snažiti; tako bo lepše rastel, lepši les dal (ki je tudi za doge in za kolje jako dober po vinogradu) in imel veliko več sadú, ki prav za tergatev o sv. Mihelu dozori. Sad dolgo ne terpí, berž se zgerbanči ali očervivi. V ježicah v suhi pesek zakopan se najdalje ohrani. Inače pa se tudi tako ohranuje in jako dolgo ostane: posuši kostanje na peči do dobrega, in potlej jih na suh kraj spravi. Tako posušeni kostanji se morajo pred kuho ali rabo kakih 24 ur v vodi namakati, da se napnó in lože skuhajo; potem so ti tako lični in dobri, kakor bi je

Digitized by Google

avno z drevesa otresel. Sadi se jeseni sirovi kostanj, n s pomladi žene in raste.

Da se sadonosno drevce strupenega zajčjega zoba bvaruje, napravljajo nekteri iz kravjeka, peska, ilovice n apna, kar v vodi zmešajo, zmes, s ktero debla oma-ejo; nekteri pa je jeseni s slamo obvijó. Drugi sve-ujejo, debla namazati s salom. Mazanje debla sicer čisti skorjo maha in merčesev; toda ponavljati ga je reba, ker megla in dež pa tudi sneg maz operó in lebla so spet gola. S slamo obvijati drevesca najbolj kaže (tudi koruzna slama je dobra), ker je to naj-gotoviša pomoč zoper zajca, in o hudi zimi tudi zoper pozebo. Zadnjič svetujejo nekteri, da se iz slame na-pravljeni traki tako na vejice obešajo, da se gibljejo in bingljaje zajca odpodijo.

Črešnjev, slivov, kostanjev, hruškov, orehov les je koristen za mizarska, tesarska, kolarska in druga dela; zató naj se brez pomislika ne žgé. Drevje je treba merčesev čistiti in obirati; z mjilino vodo (žajfnico) gosence pomočene k mestu poginejo.

e) Od sadja.

Zrelo sadje se pozna na suhih pecljih. Kar je žlahtnega, za shrambo namenjenega sadja; naj se previdno obterguje, da se ne natolče. Sad pa, iz kterega se dela pijača, naj se otrese, ne oprekla, s preklo se drevesu veje klestijo in sadje natolče in bi poprej jelo gnjiti.

Zimska jabelka in hruške, ktere dolgo terpé in se lahko prodajajo, je treba posebno skerbno spraviti, in je v kaki sapni shrambi na dilje na muhe postaviti, kjer ne zmerznejo.

Noben sad ni ves ob enem času zrel, tudi na istem drevesu ne. Torej se mora nedozorelo sadje pobirati, svinjam kuhati ali za jesih obračati. Sadje se sirovo jé ali iztisne ali posuši. Proda se sirovo ali suho.

V dimu se ne sme nikoli sad sušiti, ampak v peči po kruhu, ali pa, kedar ga je dosti, v takih sušivnicah, ki imajo spodaj obokano peč, nad njo pa več les, ktere se dobro zapró, da se od prave, ne prehude vročine suší. Olupljeno in izkoščičeno sadje: slive, hruške, breskve itd. tako posušeno, se lahko in drago prodá.

Digitized by Google

Tudi žganje se dela iz sliv, breskev, hrušek itd. Srednji in nekazni sad se oberne za drugo rabo, sosebno za jabelčnik ali hruškovec. Ta pijača terpí 2—3 leta; mora pa se večkrat pretočiti: pervo leto dvakrat, drugo in tretje leto pa enkrat, da se ne skisa.

V tak sod ne sme priti vino, ker jabelčnikov okus dobí. Za jabelčnik in hruškovec naj bo slabeji sod, ki ni za vino. Nikoli se ne sme jabelčnik, bodi-si še tako dober, k vinu prilivati; zakaj potem ni vino nič jabelčnik.

Bolj zgodnji sad se navadno ne dá dolgo časa sirov ohraniti.

Sad jesenskih, tedaj poznejših jabelčnih ali hruškovih plemen, se najboljše čez zimo hrani v kleti na suhem zračnem kraji na policah in večkrat do binkošti terpí; toda tedaj ni več tako prijetnega okusa.

Tudi dobro stori, kdor jabelka (menda tudi hruške) zdrava v kako posodo, polnjak ali kišto tako nadeva, da vso lego napolni, med prazne prostore pa peska nasiplje in nekoliko pervo versto pokrije, potem se druga lega ali versta jabelk nadeva, in spet s peskom pokrije, in tako do verha ravna, dokler se posoda ne napolni. Pesek vlago na se vleče, in jabelka vedno prijaznega okusa ostanejo, toda pred rabo jih je treba omiti.

f) Od gozdov.

Veči vinorejci in posestniki imajo tudi gozde, in ker je sami redkokrat vidijo in pregledujejo, je vincarjeva dolžnost čuvati je in oskerbovati prostovoljno ali z dovoljenjem gospodarjevim.

Kjer je gozd, ima vincar listja za nasteljo dovolj, in gotovo si sme v njem tudi suhljad za kurjavo nabirati, ako že odločenih derv ne dobiva.

Kjer je temu tako, naj si prizadeva, grozdne tatove odganjati, kteri travo z mladim drevjem vred tergajo in kosijo ali v mladih hostah celó živino pasejo — in tako mlademu drevju sila veliko škodo delajo, ker je živina objé; zgodí se pa tudi, da sami rašči les sekajo.

Listje, ki lesu gnojí, se ne sme vsako leto na enem kraji grabiti, temuč vsako drugo ali tretje leto.

Le krevljasti, dostali les naj se iztrebi, nikdar pa

Digitized by Google

-aščí; in kedar je ukazano gozd podirati, naj se po-edoma v enem delu vse poseka, da mlad lože raste.

Skerbeti je, da se po primernih krajih akacija zaseje ali zasadí, ktera bo vsako leto dovolj in jako erpečega kolja za vinograde dajala. Na prostornih egah naj se želod in kostanj, dva palca globoko v zemljo že jeseni zaseje ali zasadí, da se dobí več listja n boljšega lesa za sode in druge rečí. Orehe pa na sterminah in brežinah sádi. Kjer jako redko drevesa stojé, naj se jesen, jelka, hoja in smrečje, dve- ali triletne, jeseni ali s pomladi varno zasadí, da se ko-eninice ne poškodujejo. Travje in roževje naj se od časa do časa pomuli, goščava pa, ko že odraste, naj se potlej iztrebi s koreninami, da gozd bolj raste. Smreke, hoje in mecesni se ne smejo klestiti, ti se sami čistijo; po klestenji dobijo rane, iz kterih se smola cedí, kar jih v rasti zaderžuje. Topole, mačkovec in malovredna v goščavi stoječa drevesa naj se posekajo in vejnik iz njih napravi, kakor tudi od nalopridnih gozdnih tatov ob glavo djano drevje, to je: kterim so tatovi veršiče porezali ali posekali.

Za vsako rabo najbolj kaže mesca decembra, potem pa januarja les sekati, in sicer od kraja, kjer je ukazano, da se lože spet na novo zaredí.

Kdor o gospodarskih rečéh želí popolnejšega pod-ika, naj si omisli Zalokarjevo „Umno kmetovanje“.

Splošna vodila vinorejcu.

Ob koncu naj se dostavijo nektera vodila za po-išanje časnega blagostanja in večne sreče:

1. Bodi živ, z dušo in telesom resničen kristan; vadi se v ponižnosti in terpljenji; spolnuj dolžnosti sv. vere brez ozira na to, kar drugi delajo; nedelje n praznike posvečuj, in se varuj o takih dnevih po-vetnih opravil sam in tvoja družina: s tem bi si nakopal prokletstvo namesto blagoslova. Juterne in večerne molitve nikdar nikoli ne opusti; ostajaj rad lomá in prebiraj dobre knjige, da se iz njih kaj prida naučiš.

2. Bodi mož beseda; ljubi resnico ko nebesa, až pa čerti ko pekel. Ne terpi opravljanja, kletve,

Digitized by Google

pijančevanja, nečistosti in tatvin še v tako majhni rečéh. Skerbi, da boš sam vsega za sé in družin dovolj imel. Dobivaj in služi si več, kakor izdaja tako si boš opomogel. Ptuje ljudi in mejnike p miru pusti.

3. Ljubi red in snago v hiši in zunaj hiš česar naj se tudi vsa družina privadi. O pravem ča se naj gre k jedi, k delu, k molitvi in počitku. Vsa orodje naj bo snažno in vsikdar na svojem kra Bodi skerben in pazljiv v majhnih rečéh, da do več prideš; saj veš, da se iz jagod polnjak vina nali in iz zerna se gibanica speče. Trebuh naj ne tvoj bog.

4. Bodi pravičen; daj družini, kar jej g bolje več, ko manj. Tirjaj pa tudi od nje keršans zaderžanje, zvestobo pri opravilih in lepo ravnanje živino. Živina, ktera rebra kaže, in streha, na kt se raglje vidijo, je žalostno spričevalo slabega gosp darstva; varuj se tega. Kedar imaš dobro letino, prod kar je odveč, in denar posodi poštenemu človeku, kterega se v prihodnjič opiraš, ali ga pa vloži v hr nilnico. Pomisli, da ima leto 365 dni in da se vsak d trikrat jé. Ne kupuj rečí, če jih ne potrebuješ; ina so ti predrage.

5. Bodi terd in varčen sam in družina tvoj ne terpi prevzetne ošabne noše, ne hodi po kerčm plesiščih, sejmih in pojedinah; nikoli pa ne gledaj krajcarje za čast božjo ali za domače potrebe, da gospodarstvu kaj zboljšaš in si lepših dohodkov gotoviš. Na novo poslopje takrat misli, ko imaš dru že vse pripravljeno: bolja je bajtica slamnata, kak palača zlata — v dolgovih; na lastne noge se opir Omisli si tudi kako slovensko knjigo, kak časni Novice itd., kar dostikrat več zdá, ko ves trud delo skozi leto, ako se napačno opravlja.

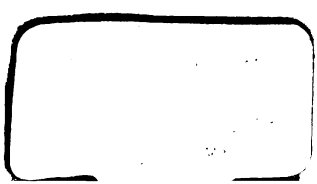
Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google



Digitized by Google

Digitized by Google

This book should be returned to the Library on or before the last date stamped below.

A fine is incurred by retaining it beyond the specified time.

Please return promptly.

Digitized by Google